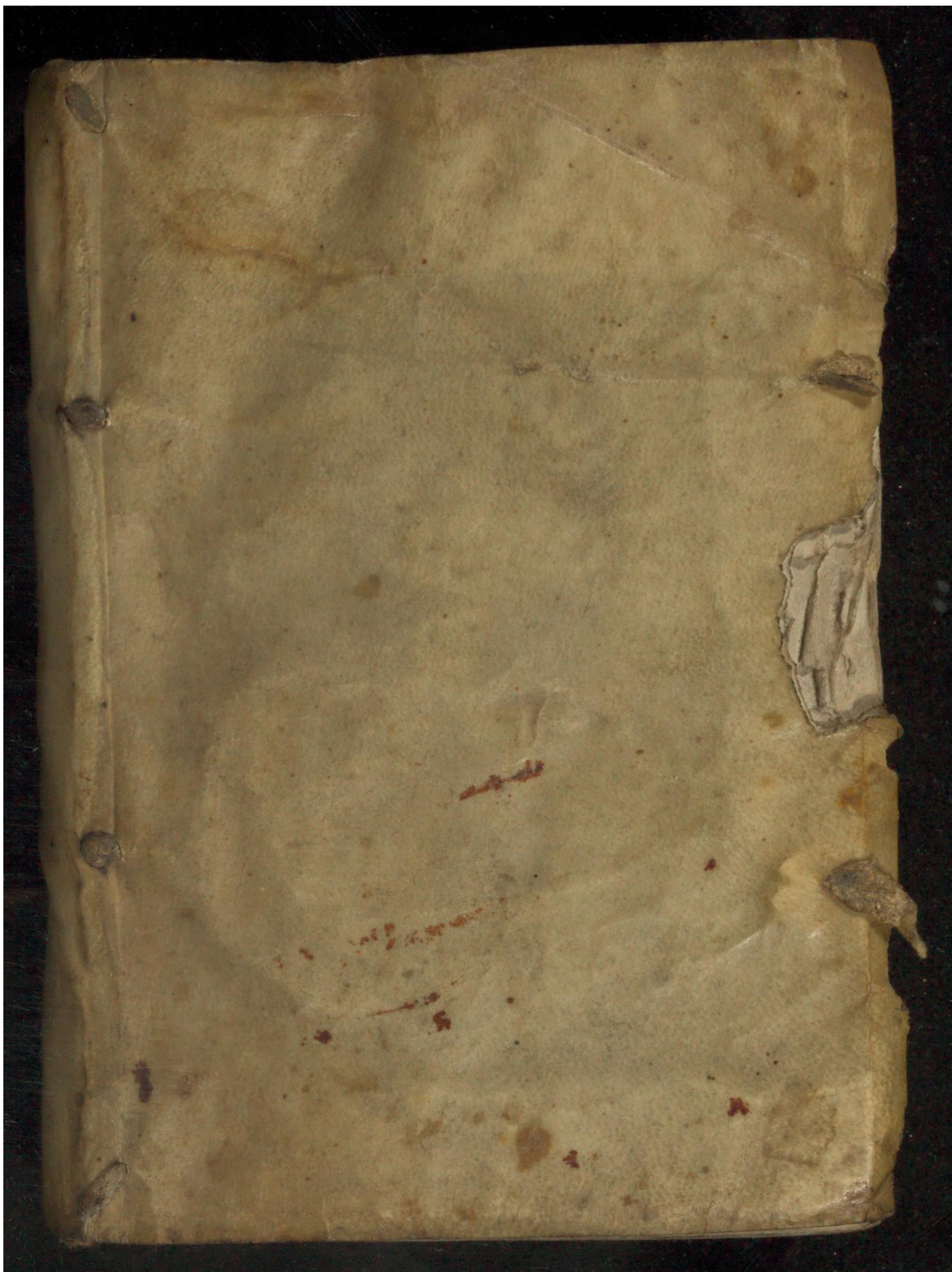
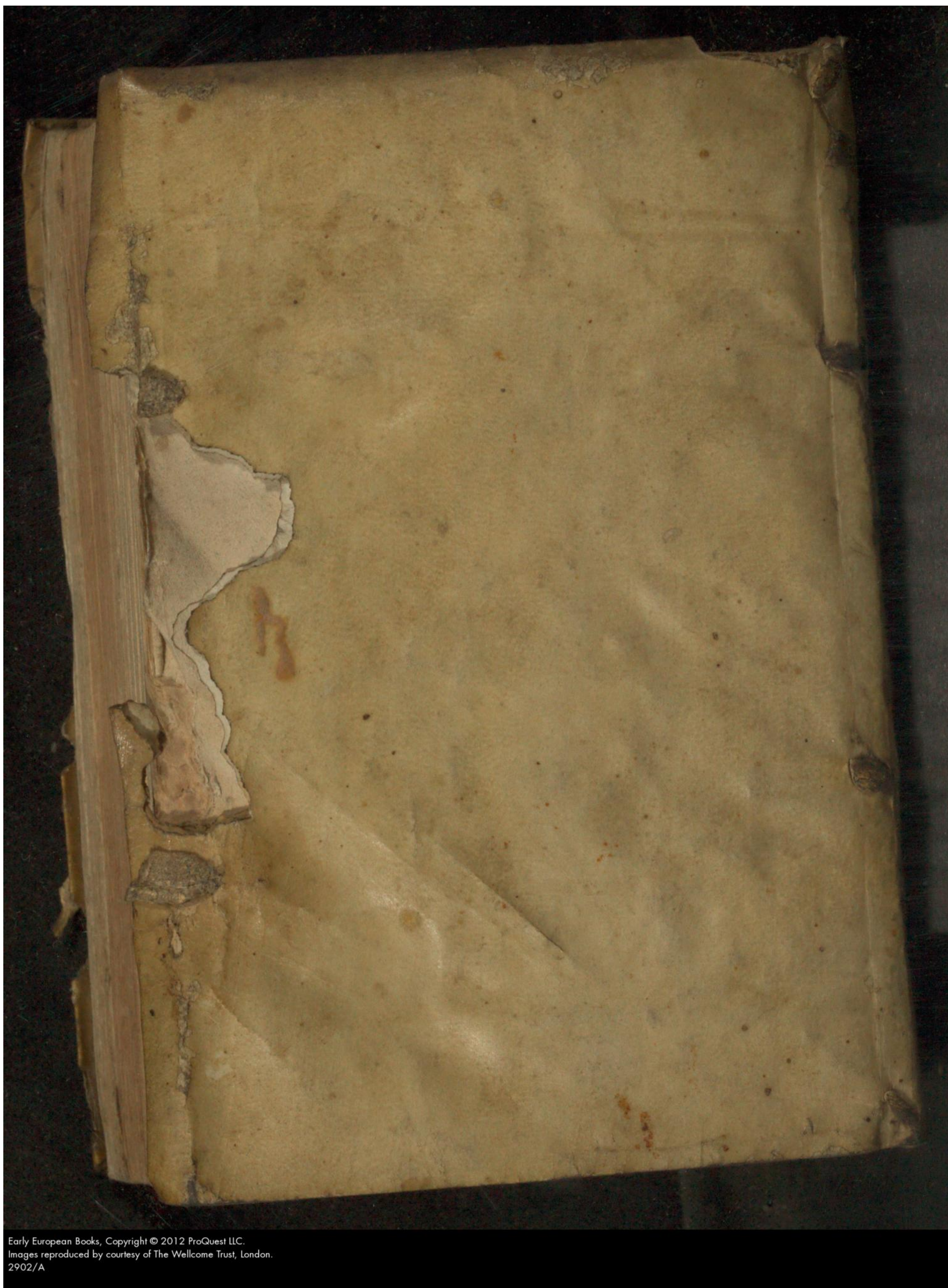










2902/A

camise 4
fazoletti 8
tovaglia 1
scarpini 2

Cucina e diuersi

Not in Vicaire

See p. 2122

LIBRO DEL ARTE DE COZINA, EN EL QVAL SE CONTiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, assi de carne, como de pescado, para sanos y enfermos, y conualecientes: assi de pasteles, tortas, y salsas, como de conseruas a la vsança Española, Italiana, y Tudesca de nuestros tiempos.

POR DIEGO GRANADO,
Oficial de cozina, residente en esta Corte.

Cesare Fedele



CON LICENCIA.

En Lerida; Por Luys Manescal, y à su costa, Año 1614.

LICENCIA.

VI el presente libro yo el D. Antonio Galipienso en S. Theologia por comision del Illustrissimo y Reuerendissimo señor Don Francisco Virgilio Obispo de Lerida: y pues no ay cosa repugnante a la santa Fè Catholica ni buenas costumbres, se puede Imprimir: y assi lo firmè de mi mano a 8. de Iulio 1614.

Antonio Galipienso
D. en S. Theologia.

ERRATAS.

ESTA Este libro de Cozina conforme a su original, y sin errata que de consideració sea. Fecha en Madrid, à primero de Setiembre, año mil seyscientos y nueue.

El Licenciado Murcia de la Llana.

PRO-

PROLOGO.

A Vno de dos fines suele yr endereçada la intencion de los que escriuen, ò de ayudar en quanto pueden a la Republica con su buena doctrina, y preceptos saludables, ò de deleytar en alguna manera al Lector con el sugeto que escogen, ò quando mas no pueden con la suauidad del estilo. De donde, segun Horacio, aquel merece entera gloria, y cumplida honra, que con satisfacion y admiracion vniuersal, supo felizmente alcançar entrambos fines: lo qual con razon podemos dezir, acaecio al Autor, escogiendo por sugeto vna materia tan necessaria ala salud del cuerpo, y tratandola con el mayor artificio que hasta oy se ha visto, como lo podra echar de ver, qualquiera que con sano juyzio le echare sobre la obra, no menos vtil que deleytosa a todos los que gustaren de leerla, y seruirse della en las necessidades que se ofrecieren. Y si el mundo todo (como es razon) estima en tanto los libros, cuyos preceptos enseñan los medios con que se ha de restaurar, y cobrar la salud perdida, en quanto sera razon estime este, que no solamente enseña modos para regalar enfermos, y debilitados, con los quales bueluan a su antiguo vigor, y sanidad: pero los necessarios para conseruarla y aumentarla? pues es cierto, no deuemos menos al que nos saca de alguna necessidad, que al que nos guarda de que no cayga-

mos en otra. No creo ay necessidad de razones para persuadir a la leccion de la obra, pues ella misma muestra el gran prouecho, que hara al que ayudandose della, quisiere vsar de la deuida templança, con el sabio discurso de la razon, y particularmente a aquellos, a cuyo cargo està el regalo de Principes y personas de calidad: pues con pequeño trabajo facilmente podran, cumpliendo sus obligaciones, y particulares oficios, grangear las voluntades de aquellos, a quien siruiendo dessean agradar.

LIBRO

LIBRO DEL ARTE DE COZINA, EN QVE

se contiene el modo de guisar de comer en qualquier tiempo, assi de carne, como de pescado para sanos, enfermos, y conualecientes: assi de pasteles, tortas, y salsas, como de conseruas, à la vsança Española, Italiana, y Tudesca, de nuestros tiempos.

DE LOS OFICIOS NECESSArios, que comunmente ay en casa de los señores, para el regimiento de la casa de los Grandes y Caualleros: el principal de los quales es el Mayordomo, y despues Camarero, y Guardaropa, Mastresala, Copero, Trinchante, Cauallerizo, Veedor, Despensero, Cozinero.

Capitulo primero. Del oficio de Mayordomo.

MAYORDOMO Quiere dezir, mayor de la casa, por quanto despues de la persona del señor ha de ser acatado de todos los de la casa, como el padre de sus hijos, y el desacatamiento que se le haze a el, se le haze a la persona del señor, porque es lugar teniente, y tie-

ne de ver sobre los oficios de la casa, assi como regir, y poner regla en los criados della, y darles à cada vno la ley en que han de viuir, y como han de seruir su oficio, y el recaudo quel pone cada vno en lo que tiene a cargo: y sobre todos los oficios tiene cargo, saluo en el del Secretario, porque es oficio de gran confiança, y sabe los secretos del señor, y es apartado de los otros oficios de la casa, y es de harta hõra: y por ser de otra calidad que los otros oficios, no tiene superior, sino solo el señor. Y el Mayordomo ha de saber del Veedor lo q̃ gasta el Despensero en el gasto ordinario, è informarse del precio de todas las cosas del Veedor, y ha de tener en paz los criados de la casa, que no aya entre ellos diferẽcias ni questiones. &c.

Cap. II. Del oficio del Mastresala.

MAstresala es vn oficio muy bueno, y de gran deleyte, que no tiene otro cargo, sino tener la casa biẽ ordenada, y en honestidad, y en tãto concierto, q̃ lo que en ella estuuiere, estè de muy buena gracia, y tan luzido, q̃ dè gusto a todos los q̃ a ella vinieren, y esto asseado y limpio. Ha de tener cuydado de dotrinar los pajes en cosas de gẽtileza, y de buena criãça, q̃ no hagan cosa mal hecha, y tẽgan inclinaciones virtuosas, y aprendan à leer y escriuir, y

Latin, y a cavalgar de todas sillas, y jugar de todas armas, y todas las cosas que convienen a hijosdalgo, porque sepã dar razon de todo. Si la casa lo sufre, ha de ver sobre los reposteros de la plata, y reposteros de estrado, y de mesa: y porque la persona del Mastresala ha de andar biẽ adereçada y luzida, deve el señor hazerle merced entre año de ayudas de costa, y paños, y seda para que ande siempre luzido, y ataviado, y se precie de si, y el partido crecido.

Capitulo. III. Del oficio de Camarero.

CAmarero es vn oficio, que casi es como Secretario, y este tal deue tener la camara de su señor bien ordenada y adereçada, y quãdo su señor quiere reposar, ò acostarse, ha de estar siẽpre con el, sin hazer falta ninguna vez, sino fuesse embiandole su señor, ò entendiendo en cosas de su seruicio necessarias. Ha de estar siempre al acostar y levantar del señor, teniendole su ropa limpia, y las ropas que no viste, ponerlas à orear en dias que no haga sol, y esto de quando en quando. Tener la cama muy bien hecha, y de ropa muy limpia. Cada vez que se le mudan sauanas, y almohadas, hazerlas perfumar, y las camisas q̃ viste, y los paños de narizes, roziado la ropa con agua almizclada, y perfumada con pastillas de men-

jui, estoraque, y ambar, y almizcle, porque los señores viuen delicadamente, y la ropa blanca hala de tener por su cabo, y las de seda por el suyo, y las ropas de paño por su parte, y los aforros à su parte, y los jaezes y cosas de la gineta à otra parte, y las del adereço de la brida por el suyo. Ha de ser muy atauiado, y de buena memoria, porque se acuerde donde tiene cada cosa, y siempre tener vn libro a donde assiente todo lo que tiene a su cargo; y cada cosa escriuir en que arca està, por no andar trastornando las arcas, y la ropa. Ha de ser honesto y secreto, y tener mucho acatamiento a su señor, aunque burle el señor, y le de mucha parte de si, no se descuyde de acatarle entonces mas, y de humillarse. Ha de ser callado y no parlero, y si su señor hiziere algun desorden, saberlo encubrir, y nunca dezir mal del en publico, ni en secreto, ni sufrir que se diga, ni murmurar de cosa que haga su señor, aunq̃ le parezca mal hecha: y quãdo la hiziesse con mucho acatamiẽto, y palabras dulces, dezirle su parecer, porque desta manera el señor siempre lo tomara bien, y se holgara q̃ se lo diga, y conocera q̃ le tiene amor, y le echara cargo para hazerle bien, aunq̃ el señor sea rezio de condicion, y aspero, siempre le parece bien quando sus criados le dizen lo q̃ les cumple: en fin es el Camarero la llaue de los secretos, y seguridad de la persona de su señor: y esto baste

te quanto a este oficio de Camarero.

Cap. IIII. Del oficio de Guardaropa.

EL Guardaropa es dicho Guardiã de las cosas del señor, que le fueren encomendadas en su apartamiento, que se dize en España Recamara, no deue dexar entrar ningun hombre estrangero, ni muchas vezes a los de casa, sino bien pocas vezes, y ha las de tener à muy buen recaudo, y tambien guardadas y puestas por memoria, que quando el señor pidiere algo que a la mesma hora lo halle luego, y dar siempre buena razon de si mismo de todo lo que fuere encomendado, y dado à guardar, y tengalo todo muy limpio y atauiado. Ha de ser hombre muy verdadero, porque podia dezir algo que le redundaria en daño, si fuesse hallado en alguna falta, por poca que fuesse, perderia del todo el credito, y por esta razon, y otras muchas el Guardaropa ha de ser hombre de mucha verdad y concierto.

Capitulo V. Del oficio del Copero.

EL Copero deue ser muy limpio, y de noble condicion, no liuiano, ni muy risueño, sino muy reposado, y discreto, porque en tal tiẽpo podria dar alguna risada, ò parlar, q̃ caeria

en verguença si la tuuiesse, assi como trayen-
do la copa a su señor, que en tal tiempo ha de
traer el rostro mesurado y honesto, y su perso
na muy limpia y luzida, y traer la copa con
mucha gracia: y porque ya está dicho en los
capitulos passados harta parte deste oficio, es-
to basta por agora.

Cap. VI. Del oficio del Trinchante.

EL Trinchante, como ya es dicho, deue ser
hombre muy limpio en todas las cosas, y
tener sus cuchillos bien aguzados y limpios,
para cortar la carne, y deue estar siempre so-
bre el cortar, es a saber que corte presto y me
nudo donde es menester, y limpio, y desuiar el
cuerpo todo lo que pudiere del plato sobre
que corta, y quanto mas lexos del estuuiere
muy mejor parecera, y con tanta destreza de
su cortar, que no se ensuzie de la gordura, ò çu
mo de la carne: y esto basta, pues arriba es di-
cho.

Cap. VII. Del oficio de Veedor.

VEedor es oficio de mucha confiança, y de
honra en casa de vn señor, y de mucha fi
delidad: su cargo es sobre el Despensero, por-
q̃ ha de ver lo q̃ compra si vale al precio q̃ lo
trae, saber el precio d̃ todas las cosas como va
le cada vna, y hazer buscar lo mejor y mas ba
rato, y saber los lugares comarcanos dõde va-

den barato los bastimentos y cosas necessarias, mãdarlo traer de alla, y tener siẽpre bastecida la despensa y botilleria de todas las cosas, porque quando aya conbidados, no falte nada, y lo que sobrare repartirlo por las despensas de los señores prestado, porque desta manera no se pierden las viandas, y teniendolas quando las ha menester. Ha de tomar cada dia cuẽta al Despensero, y nunca anejar cuẽtas cõ el, porq̃ no aya barajas nueuas. Cada semana ver las cuentas de la despensa, juntamente con el Mayordomo, porq̃ dè razon de lo que se gasta cada dia y cada semana, y cada mes, y cada vn año, escusar gastos desordenados, y gastar honestamente lo necessario, y no mas. Y esto basta quanto a este oficio,

Cap. VIII. Del oficio de Despensero.

EL Despensero se dize assi, porq̃ despende, ò gasta la hazienda de su señor para las viãdas necessarias, y mantenimiẽtos para comer, assi para la mesa de su señor, como para la de la gente, y compañia de la casa; y para tener bastecida la despensa de las mejores viandas q̃ se hallaren. Ha de ser hombre rezio y deligente, y discreto, muy sabio en saber sufrir inportunidades algunos q̃ ay en casa de los señores terribles de condicion, y de mal contentamiẽto: deue ser gracioso, no soberuio, hombre sin vicios, cuydadoso en lo que ha de hazer, soli-

cito, casto, enemigo de juegos, no tirano, sinó fidelissimo, proueydo de buena cõciencia, cõtentar la gente con buenas obras, y palabras graciosas, y darles algunos potajes d̃ poca cos ta, y cuerdo a la mañana, y a la tarde, porque da mucho contentamiento a la gente las sopas y caldo, aunque les den menos carne, lo sufren, teniẽdo el vientre lleno de las sopas; darles de almorçar, porque no hurten el pan en la messa, y teniendo hartura, no hurtaran lo q̃ no han menester, traer siempre escriuania y papel para escriuir todo lo que compra, porque de otra manera oluidarseleya mucha parte dello. El buen despensero merece ser honrrado, y mejorado en el partido, y que se le hagan ayudas de costa, porque es razon que se yguale el galardon con el trabajo: y porque desta manera tratado no tendra ocasion de hurtar, ni de encargar la conciencia, no deue dar lugar el señor, ni el Mayordomo que ninguno se atreua à maltratarle de palabra, ni de obra, y castigarle bien, y sino se emiẽda, despedirle, si es hõbre de poca suerte, porque el Despensero tenga fauor.

Cap. IX. Del oficio de Cozinero.

DEL Cozinero ya se dixo en los capitulos passados, que es oficio de grandissima cõfiança, y deue ser muy bien tratado, y hechas

ayudas

ayudas de costa, y mercedes, porque sirua con amor, y ha de ser bien aposentado, y primero que ningun oficio de la casa el y la despensa. Ha de ser muy limpio y pacifico, y esto basta con lo que del se dixo arriba.

Capitulo. X. De como se han de aguzar los cuchillos.

EL Buen Trinchante ha de tener vna aguzadera de palo de sauze, o de alamo, ò de tejo, que son maderas blādas, y es mejor esta madera q̄ otra ninguna, por ser mas amigable, y esta aguzadera ha de estar siēpre enclauada en parte segura si el señor estuuiere en su casa de asiento, y por camino ha se de traer en las arcas de la plata, a cargo del Repostero cō los cuchillos q̄ corta el Trinchāte a la mesa, y tener con la aguzadera vna bolsa de cuero cō tierra de la q̄ cae de las muelas de los barueros, y aguze los cuchillos cō ella, demanera que el filo del cuchilo quede a la parte de fuera, porque corta muy mejor: y este primor no se deue tener en poco, porque no lo alcançan todos. Hā de tener temple de nauaja, aunque la nauaja tiene el hilo para dentro, porque sirue para vna cosa, y el cuchillo para otra.

Cap. XI. Del modo y manera que se ha de dar el agua para lauar las manos.

EL q̃ firue ha de dar agua manos à ſu ſeñor deſta manara. Poner vn jarro lleno de agua ſobre vna fuente, o vn plato grãde de plata y vnas toallas muy bien cogidas ſobre el dicho jarro q̃ lleguẽ a los cãtos, ò aldas de la fuẽte, y vaya el Maſtreſala delãte con vna toalla en el ombro, y llegado delante la meſa de ſu ſeñor, y hecha ſu reuerencia, tome el Maſtreſala la toalla q̃ eſtà ſobre las fuentes, y tiendala ſobre la meſa delante del Señor, y aſsiente ſobre las toallas la fuente de encima, y cõ la fuẽte debaxo en que viene el agua dè el aguamanos a ſu ſeñor, y deſque ſe aya lauado, leuante luego las fuentes, poniendo la vna ſobre la otra, y el Maſtreſala tienda ſobre las manos del ſeñor la toalla q̃ trae ſobre el ombro, y quite las q̃ tẽdio ſobre la meſa para aſsẽtar las fuentes.

Aſsi miſmo puede el Copero dar la aguamanos, trayẽdo vna fuẽte, ò plato grãde de cãto para arriba en la mano derecha, y la toalla ſobre el cãto de la fuẽte de plata ſobre el ombro derecho, y el jarro del agua en la mano izquierda, y llegados a la meſa, el Maſtreſala y el Copero, ỹ hecha ſu reuerẽcia, hazer como arriba es dicho, eſto ſe entienda a las perſonas que no ſon de ſalua.

El seruicio a la real, q̃ es cō salua, ha se de hazer desta manera: hase de poner de rodillas el Copero que trae las fuētes vna sobre otra, y en ellas el agua q̃ bastara para lauarse el señor las manos, y descubrir las fuentes, besando primero la toalla, y tendiēdola sobre la mesa ante el señor, y echar vna poquita de agua en la orilla de la fuēte de arriba, y haga la salua el Copero primero, y el Mastresala despues, y pōga la fuēte delante de su señor, y con la fuente debaxo donde viene el agua echar agua en medio de la fuente q̃ està sobre la mesa, y despues que su señor se aya lauado, leuante las fuētes el Copero, como dicho es, poniendo la vna fuente sobre la otra y haga su reuerencia. Despues que el Mastresala aya tendido la toalla sobre las manos del señor, y tenga siempre auiso el Copero y tambien el Mastresala de reconocer las fuentes si tienen agua, y no se descuyde en esto, porque a las vezes van vazias, y llegan a la mesa, y quedan burlados el Mastresala, y el Copero, y el señor; y cada vez que el Mastresala diere la toalla a su señor, la deue besar antes que se la tienda sobre las manos; y lo mismo bese la otra que tiende sobre la mesa al tiempo que la pone, puesto de rodillas.

Cap. XII. De como se han de poner las viandas en la mesa.

EN La mesa lo primero que se deue põner, es el salero, y luego los paños de mesa, y los cuchillos, y esto acabando de lauarse el señor: y quitada la toalla en que se enxugò las manos, con vna muy gentil reuerencia de rodilla, bien hecha, en vn plato poner el pan, y el paño de mesa, y vn cuchillo, besandole si es señor de titulo, à quiẽ se deue hazer salua, y si comen otros Caualleros a su mesa, poner a cada vno su paño de mesa y pan, sin hazer reuerencia à ninguno dellos, sino solo al señor, saluo si comiessen con el algun hijo ò hijos mayorazgos de algunos grandes, porque a estos tales se les deue hazer reuerencia y seruir los platos cubiertos. Al señor se le ha de mudar paño de mesa cada vez que beue, trayendo el plato cubierto, y al tiẽpo q̃ le da el paño, descubrir el plato, y besar el paño de mesa, y darselo. Tãbiẽ se suele dar paño de mesa con cada potaje, y dar las viandas de grado en grado, es à saber. Primeramente la fruta, y tras ella vn potaje, y luego lo assado, y despues otro potaje, y lo cozido tras el potaje, saluo si es manjar blanco, que este potaje se suele dar al principio tras la fruta. Algunos señores ay que comen al principio lo cozido, y despues lo assado: si ay fruta de sarten, se ha de dar a la postre, segun fuere, y y luego la otra fruta. Y esta es la forma y manera del seruicio, segun la costumbre de la Corte del Rey mi señor: y porque ay tantas noueda-

des cada dia en la manera del seruicio de la mesa, por esto hago fin en lo que toca à esto, pues es tan comun à todos. Esto solo aprouechara para los moços de poca edad, que por ser nueuos en el mundo, y no tener experiencia del, podran tomar algo de lo que aqui escriuo, si bien les pareciere, que no les puede dañar saber muchas cosas.

Cap. XIII. Del corte de las carnes.

Corte del tozino.

EL Corte del tozino ha de ser desta manera: que venga el cuero del tozino hazia la parte del que lo corta, y mire q̃ no lo corte al traues, porque se deshilaria todo, como hebras de açafran, y si el corte, ò pieça ha menester calabaças, ò verças, ò otro guisado espesso, quiere cortar tajadas delgadas, ò menudas, y con otro manjar tajadas anchas, y algo gordillas.

Corte del lechon.

EL Lechon se quiere cortar desta manera: començar por la oreja derecha con la espalda, juntamente cortar el cuero hasta la cadera, y aquello cortar a la voluntad del señor, ò

del que lo ha de comer, si lo quiere menudo, ó tajadas medianas, o grandes, y lo mismo haras de la otra parte yzquirda, demanera, que quede bien parado de todo el cuero, y seruir platos, despues cortarle la cabeça con el pescueço todo junto, despues quitarle las caderas hasta los riñones, a manera de cabrito, y despues cortallo a la voluntad del señor, si lo quiere menudo, picado; o a pedaços de buena manera medianos, o grandes, o hazer pieças de buẽ tamaño de las costillas y espinazo: despues partir la cabeçuela por medio, y sacar della los sessos, tãtos quantos pudieredes, y sembrar sobre ellos vn poco de salpimienta.

Corte de Vaca.

LA Vaca se quiere cortar menudo, y muy delgado, que parezca cepillado, o rallado, parando mientes al corte que no sea al renes, y por lo magro mezclado: y toda carne que està mas cerca del huesso, es mas tierna q̃ no la otra, saluo la carne del lechon, que es mejor el cuero q̃ la carne, y sobre la vaca cortada, y hechos platos della, sembrar sal con vn cuchillo, y echar del mismo caldo sobro la carne, si la carne es magra, echarle el caldo gordo, y si es gorda, echarle el caldo magro, q̃ no tenga gordura: y si la carne de la vaca fuere gorda, ha se de cozer en su olla sin echar cosa ninguna con

ella

ella, ni tozino, ni otra carne alguna, ni eſpumar la olla. Lo que ſe le puede echar, es ſi quiere algunas yeruas, como ſon, peregil, yeruabuena, mayorana, y agedrea, hiſopo y eſpecias.

Corte de liebre, y de conejo.

ES deſta manera, cortar las eſpaldillas de la vna parte y de la otra, y deſpues cortarle la cabeça, y del reſto hazer pedazos de dos en dos dedos, y partir la cabeça por medio.

Corte de eſpalda de carnero.

EL corte de eſpalda de carnero es deſta manera, parar la de los cueros toda en rededor, y ſeruir platos deſtos cueros por ſu cabo, y deſpues hazer vn corte por medio y cortar aquella carne bien menuda, haſta que no aya carne que cortar; deſpues boluerla, y darle otro corte meſmo ſobre aquel corte, y aſsi meſmo ſobre la eſpalda darle otro corte, y de la otra parte otro, y deſque ſea toda bien deſcarnada, haras del hueſſo de la eſpalda tres pedaços, y del hueſſo mediano dos, y del braçuelo ſacar el aguja, y ſepas que à todo animal de quatro pies ſe quita la eſpalda toda primero.

Corte de pierna.

LA Pierna ſe corta deſta manera. No ha de ſer muy cozida, porque no ſe podria bien cortar, ni ſeria tan ſuſtancioſa, ni tan ſabroſa la carne, puedeſe cortar menuda, como la carne de la vaca, cortandole la carne del rededor del hueſſo del murecillo primero, para poderla tomar cō paño de meſa para poderſe biē cortar, quitarle la berga ſi la trae, y puedēſe cortar tajadas anchas y delgadas, y tiene la pierna de atras vn hueſſo, que ſe dize de infra, y quitādole eſte hueſſo, rēdira otro corte de carne, y hazer dos pedaços, ò tres del hueſſo mayor, y del otro ſi quiſieres. Puedeſe cortar eſta carne muy menuda, y mezclar con ella cebolla cortada menuda, y echarle encima pimiēta molida, y echar ſobre eſta carne pueſta en vn plato del caldo de la olla, y tornarlo a echar dētro de la olla, y tornar a echar del caldo, y tornarlo a vaziar dentro de la olla, tantas vezes, haſta que conozcas que la cebolla ha perdido la vaſcoſidad, y deſta manera es muy ſabroſa la carne de la pierna del carnero, la cebolla y pimienta.

Corte de lomo, o agujas.

EL Lomo, ò agujas de carnero ſe corta deſta manera, quitar las agujas, y la eſpalda ſi fuere

fuere cubierta, y despues de parte de dentro hazer tajadas anchas y muy delgadas, y despues las costillas y los huessos del espinazo descoyuntarlos, metiédo el cuchillo por la coyũtura, y boluer la punta del cuchillo para dentro y para fuera.

Corte del cabrito.

EL Cabrito se corta desta manera, quitarle la espalda derecha, y cortar la carne picada menuda, ò cortada a tajadas de buena manera. Y boluerlo de la otra parte, y hazer otro tãto, despues cortarle la cabeça con el pescueço todo jũto, y despues partirlo por los riñones, y hazer pedaços dello de buena manera cortados, ò menudos, si quisieres, y las piernas lo mismo, y despues los quartos delãteros con el lomo cortarlos de dos en dos costillas, y despues partir la cabeça por medio, đ manera q̃ se puedã comer los sesos, echãdoles sus salpimiẽta.

Corte del pecho de carnero.

EL Pecho del carnero se corta, haziendo vn corte al traues por medio, y de alli cortaras tãta carne como pudieres sacar, despues hazer pedaços de las ternillas y huessos tiernos, y despues cortar las costillas de largo, assi como estan, y hanse de partir vna a vna.

Corte de las aues, y primeramente del pauo.

Cortaſe quitando el peſcueço con la cabeça, y deſpues arrãcar la cola, y quitarle los pies, y deſpues el alon, y deſpues la pierna derecha, y ſea cortada menudo, deſpues dar vn corte en la tetilla derecha, y ſacar tajadas anchas y delgadas, aunque algunos cortan la pechuga menudas como la vaca, mayormẽte quãdo la carne es algo dura, y deſpues boluerlo, y hazer otro tanto de la otra parte, y ſobre el obiſpillo.

Corte del capon.

EL capõ ſe corta de la manera del pauo, ſaluo q̃ las piernas y las pechugas no ſe hã de cortar menudo, ſino ſus tajadas anchuelas y delgadas; y lo miſmo ſe han de cortar aſsi las gallinas aſſadas, ſaluo el corpanzon y pecho q̃ ſe quiere partir deſpues de cortadas las pechugas con tajadas anchas y delgadas, y deſta manera el anſarõ, y la anade q̃ ſean aſſados, que las cozidas ſe quieran cortar, ſacãdo la tetilla entera, y hazer della tres, ò quatro pedaços, ò tajadas al traues, y toda aue q̃ ſea grãde y aſſada, ſe quiere cortar, aſsi como el pauon, ò capon, aunque algunos hazen alguna diferencia en el corte del pauo al del capon, y de la gallina que

cortan

cortan primero los alones, y primero el derecho, y despues la pierna partida por medio en dos partes, y cortar la pechuga à tajadas anchas y delgadas, y despues sacar el braoncico, y hazer otro tãto del otro cabo, y despues sacar los ombritos por la coyuntura, y descoyũtar las caderas q̃ quedẽ enteras, y sacar el corpãzon junto al pescueço, metiẽdo la pũta del cuchillo por entre el pescueço y pecho, y sacar el corpazon, y quebrar por medio del lomo las caderas, y sacarlas por su cabo, y el pescueço con el restãte por otro cabo, y las gallinas tãbien desta misma manera. Algunos cortã las gallinas sobre el tenedor, sin llegar el aue al plato en el ayre, quitando primero el alon, y despues dar vn golpe con la punta del cuchillo sobre la coyũtura de la pierna derecha, y sacar la misma pierna: despues sacar el mustacillo, dãdo vn corte porarriba, y otro pordebaxo, y meter el cuchillo por medio, y votar fuera el mustecito, y despues la pechuga, dandole vn corte a la larga, y sacar sus tajadas, y despues descoyũtar el hombrito, y sacarlo, y el huesso del pecho, y otro tanto de la otra parte, y el pescueço con lo al por otro cabo, y esto se entiende quanto a los capones y gallinas assadas.

Corte de perdizes.

Las perdizes se cortan primero los alones,

 y des-

y deſpues las piernas, y no del todo ſino abrirlas ſolamente para meterles ſal con el cuchillo, y començando por la derecha, deſpues la pechuga derecha meterle ſu ſal, y hazer otro tanto de la otra parte, y el hueſſo de encima del pecho abrirlo, echandole ſal, y abrir las caderas con el cuchillo, y poner la perdiz entera en cada plato, y echar ſobre las coyunturas çumo de naranjas. Y has de ſaber que toda volateria aſſada, aſsi como es capon, ò gallina, ò anſaron, ò anade, ò otra manera de aues ſe han de començar ſiempre à cortar, començando por la pierna y pechuga derecha.

Corte de palomas.

EL corte de las palomas torcaces ha de ſer como el capon, ò gallina, cortando la pierna derecha, y haziendo vn corte a la larga en la pechuga, y ſacar tajadas anchas, y otro tanto de la otra parte, y deſpues deſpedaçarlo, y quebrantarle los hueſſos, como ſi fueſſe gallina, y tomar todo lo cortado, y meterlo entre dos platos hondos, y echar encima vino blanco dulce, y çumo de naranjo, y pimienta y ſal todo junto, y mezclarla entre los dos platos, batiendolo muy bien: y deſque ſea bien batido, ſeruirlo a la meſa à ſu ſeoñr, y eſto baſta quanto al cortar de las aues y de la carne.

Eſpecias

Eſpecias de hipocras añadido.

CAnela 5.partes, clauos 3.partes, gengibre vna parte, la mitad del vino ha de ſer blãco, y la mitad tinto, y para vna açũbre 6. onças de açucar, mezclarlo todo, y echarlo en vna ollita vidriada, y darle vn heruor quanto alce vn heruor no mas, y colarlo por ſu manga tantas vezes haſta que ſalga claro.

Poluora de duque emendado.

CAnela media onça, clauos media quarta, y para los ſeñores no ſe echa ſino ſolo canella y açucar vna libra, ſi la quieres hazer aguda de ſabor, y para paſsiones del eſtomago, echarle vn poco de gengibre.

Salſa blanca.

TOmar gengibre blanco q̃ſea fino, y mondarlo de la corteza, demanera que quede blanco, y hazer dello pedacitos, aſsi como medio dado, y põlos a remojar de parte de noche en agua roſada q̃ ſea fina. En la mañana tomaras almẽdras biẽ mõdadas, y blãcas, y majadas bien en vn mortero, y deſpues deſtemplallas cõ caldo de gallina, q̃ eſte bueno de ſal, y paſſar lohas por eſtameña, y deſpues pondras la leche

en la

en la olla a donde ha de cozer, y toma canela entera, que sea larga, y atala con vn hilo, y aquella escaldarla con caldo de gallina, que este hiruiendo cō clauos degiros escaldados de la misma manera. Y desque la salsa sea mas que medio cozida, pon la canela y los clauos en la olla, y gengibre remojado en la agua rosada, y si no sabe harto al gengibre echale vn poco molido, porque esta salsa quiere saber al gengibre vn poco, y al agua rosada, mas la agua rosada no se deue echar, hasta que todo sea cozido, y desque sea cozida la salsa, hazer escudillas della, y poner encima açucar fino.

Salsa de ansarones.

TOmaras almendras mondadas limpias y blancas: y majalas en vn mortero, y despues de bien majadas, toma higadillos de los ansarones, o de gallina, que sean cozidos en ella, y majalos con las almendras, y despues de bien majados y mezclado todo, dessatarlo cō buen caldo de gallina, y passarlo por estameña, y despues echarlo en la olla con açucar, y traerlo con vn palo siempre, y echarle de todas salsas finas en ella, saluo açafran, y la salsa ha de quedar simepre entre agra y dulce, y echar sobre las escudillas açucar y canela.

Relleno de cabrito.

LAs aldas de carnero tomaras, y assaduras de cabrito, y cozellas en la olla con vn buẽ pedaço de tozino que sea entreuerado, y desque sea cozido, picarlo en vna tajadera de palo bien menudo, y ponele vn poco de pan rallado con otro poco de queso rallado, y mezclarlo bien, y tornarlo á picar bien con vn poco de peregil que sea bien menudo, y despues mezclaras con ello algunos hueuos con las claras y las yemas todo junto, y echalle de todas salsas finas, y açafran harto, porque este potaje quiere ser muy amarillo, y mezclarlo bien, que quede en gran manera picado y menudo, que parezca majado, y despues sofreyr el cabrito, ó lechon, y si fuere lechon, no se le suele echar peregil.

Emborraçamiento de pauos, o capones.

DEsque los pauos, o capones fueren medio assados en su assador, tomar buen tozino gordo, y hazerlo tajadas anchas del tamaño de las pechugas del pauo, o capon, y estas tajadas ponerlas sobre las pechugas, de manera, que no se puedan caer, y desque esten bien atadas, tornarlo al fuego a assar, y antes que lo pógas al fuego, pon la cabeça del capon demanera q̃ no se queme, y la cabeça con el pico ponerlo de largo dentro del corpanzon, puedes cubrirlo de papel blanco los pauos, o capones

nes bien atado sobre el tozino.

Berengenas en caçuela.

TOmar berengenas, y mondarlas de la corteza muy bien, y cortarlas en tres o quatro pedaços cada vna, y cozerlas en buen caldo de carnero con vn par de sebollas, hasta q̃ esten bien cozidas, y en estando, sacarlas de la olla, y picarlas muy menudas en vn tajadero, y despues echarles buen queso de Aragon rallado, y algunas yemas de hueuos, y tornarlo todo à picar con su cuchillo, como si fuesse para relleno de cabrito, y echarle salsa fina, y poner todas estas salsas en la caçuela bien mezcladas: gengibre, flor de macis, nuezes moscadas, culãtro verde, y peregil, y despues lleuar la caçuela al horno, y desque sea cozida, echar encima açucar y canela.

Broete de Madama.

TOmaras almendras que no sean paradas y piñones que sean muy blancos y limpios, y majarlo todo junto, y despues de majarlo, dessatarlo con buen caldo de gallinas, y passarle por estameña, y echarlo en su olla limpia donde ha de cozer, y echarle estas especias: gẽgibre, pimiẽta luenga, y galãga, todo molido, puesto enla olla cõ peregill, oregano, y vn poco

de

de poleo, y cuezga todo junto cō açafrā, y def q̃ aya bien heruido, q̃ conozcas se deue quitar del fuego, toma vna dozena de hueuos batidos con vinagre, y ponlos en la olla, y haz que el caldo quede vn poco agro, y no mucho, y mira q̃ el caldo no sea muy caliēte, porque no se endurezcan los huenos luego: y quādo estuuieren los hueuos en el caldo, menearlo con vn palo toda via, porque luego se quajarian.

Potaje de lebrada.

TOmar vna liebre, y dessollarla limpiamente, y lauada, metella en vna olla, y dalle vn heruor, y despues sacarla, y ponerla a assar, y desque estè medio assada, cortarla a pedaços grandezillos, y despues tomar cebolla, y picarla, y freyrla con tozino gordo, y despues freyr la liebre, y tomar almendras tostadas, y machacarlas bien con vn migajon de pan remojado en vinagre blanco, y machacarlo todo junto, y luego machacar vnos higadillos de gallina, o de cabrito, o de carnero assados en las brasas y majarlo todo junto, y despues de majado, echarle vn par de hueuos mas conforme a las escudillas, y despues deshazello con caldo de carnero, y mejor si mejor lo huuiere, y despues colarlo por vn paño blanco, y luego ponello à cozer, y echale buen pedaço de gengibre y canela por encima, y echalla que sepa vn poco a vinagre.

Para guardar perdizes muertas por mucho tiempo en eſcaueche.

ASſenſe de la miſma manera que ſi luego ſe huuieſſen de comer, y en eſtando aſſadas, dalles a cada vna quatro cuchilladas por los encuentros de las alas que baxen à jũtarſe haſta el abertura, demanera, que hiendan profundamente ambas a dos las tetillas, y otras dos cuchilladas por las ingles, de manera, que abrã las dos pernezuelas que no ſe arranquen del todo, ni ſe deſpeguen, ſino que pareza que toda ella ſe queda entera, y dexenla enfriar, y tomen la cantidad de vinagre que vieren ſer meneſter ſin otra mixtura de agua, ni otro licor alguno, y vn poco de gengibre molido, y echenlo en el vinagre, y de vn heruor, y apartenlo luego, y dexenlo enfriar, y deſpues de todo frio el eſcaueche y las perdizes, echenlo por encima a las perdizes, de manera, que le cayga por las cortaduras y huecos, y deſpues de bien empapadas, y enjutas, guardenlas quanto quiſieren, que aunque eſten tres meſes, ſe detendran, y nota, que quando ſe ha de echar el eſcaueche en la perdiz, ello y ella ha de eſtar frio, porque de otra manera ſe desharia la perdiz, y ſe dañaria.

Tambien ſe guardan como ocho, o quinze dias

dias cozidas con tozino, y ſalpimentadas aſsi calientes como ſalen de la olla, ò deſde à vn rato. Eſta conſerua es para Verano, y eſcaueche para el Inuierno.

Nota.

LAs carnes de los animales muertos de ſus contrarios ſon mas ſabroſas, por el temor que tienen dellos, huye la ſangre al coraçon.

Para guardar qualquier coſa de carne.

COlgando la carne de vn clauo de cobre, no ſe pudre, ni daña tan preſto.

Capirotada de perdizes.

TOmar perdizes y pelarlas, y ponerlas entre las braſas ò reſcoldo, y que ayan eſtado vn penſamiento, ſacarlas y limpiarlas, y aſſarlas, y lardearlas bien, y deſpues de aſſadas, cortarlas, como para hazer platos dellas, y deſpues rallar buen queſo anexo, y tomar dos cabeças de ajos aſſados, y mondarlos muy limpiamente, y majarlos, y deſpues poner el queſo en el mortero, y tornarlo a majar todo junto, y echar en lo majado vna cucharada de manteca con algunas yemas de hueuos, y deſpues q̃ eſtè

todo bien machacado, deshazerlo con vn poco de caldo de carnero q̃ estè medio frio, porque no dañe el queso, y despues hazer vnas rebanadas de pan, y tostarlas, y raer la quemadura, y despues echaras en vna aljebana, ò plato hondo, y echalles por encima buen caldo de carnero bien caliente, y despues sacarlas, y ponerlas en vn gran plato al rededor, desta manera. Vn lechō de rebanadas, y otro de perdizes, y desta manera henchir el plato vn estado de rebanadas, y otro de perdizes, y de que este compuesto, echaras el almodrote encima de todo, y despues echar manteca por encima desparzida, bien caliente.

Agraz sacado con albahaca.

TOmar el agraz, y machacarlo, y al principio echalle vn tallo de albahaca, y vnas hojas, conforme la cantidad que quisiere sacar, y es bueno para confortar el coraçon y de buen sabor.

Buen broete con caldo de carne, que se dize espoja.

HAs de tomar vna olla limpia, y echaras en ella el mejor caldo y mas gordo de la olla que estè bueno de sal, y passarlohas por estamena,

meña, y echarlo en su olla, y dexarlo enfriar, hasta que aya perdido el calor, y al tiempo que se va enfriando, canela gengibre, y açafran todo molido, y despues tomar yemas de hueuos por cada escudilla, y batirlos con agraz, y con vn poco de vinagre blanco solamente; que el caldo sea vn poco agrillo, y despues echarlo en la olla, y ponerlo a cozer, trayendolo siempre, hasta que hierua, que sino se meneasse, luego se quajaria, y dessitaria, y desque aya bien cozido quitarlo del fuego, hazer escudillas, y si quisieres puedes hazer despues en cada escudilla vn poco de caldo, y parecera vna poca de esponja amarilla, y por esto se llama broete de esponja.

Potaje de grassa.

PAra seys escudillas tomar media libra de queso rallado con medio pan duro todo mezclado tambien rallado, tomar por su cabo seys yemas de hueuos batidos, tomar hasta quatro escudillas de la olla muy bien espumada, poner este caldo, à heruir sobre brasas, donde no le de humo, moler tres madres de clauos, pimienta, y açafran, y echarlo dentro del caldo, y quatro onças de açucar, ò en lugar otra tanta miel, ò echar vnas gotas de vinagre, para dar sabor, y ponerlo a heruir, desque aya heruido, apartarlo fuera, y batir el pan con los hueuos y el queso, y echar a bueltas caldo, has-

ta q̃ estè ralo, y echarlo dentro la olla, trayendo lo en vn cucharon de palo, porque no se corte, y esto echandolo poco a poco dẽtro, y desque estè echado, tornalo a las brasas, hasta que sea espesso y catarlo de sabor, y si està bueno, apartarlo del fuego.

Buena salsa Francesa.

HAs de tomar almendras que sean mondadas, y muy limpias, y blancas y piñones, y majalo muy bien con gengibre, y pimienta, y ponle mucha canela, y dessatalo con vino de granadas agras, que quede de sabor entre agro y dulce, y assi mismo puedes hazer salsa con çumo de granadas agras, y cõ canela solo mezclada, y echada encima.

Salseron para aues saluajes, como son palomas saluajes y torcaces, y anades saluajes.

HAs de de tomar palomas torcaces y saluajes, que en Valencia llaman fochas, y assar las dichas palomas que no esten muy assadas, sino poco mas de medio assadas, y cortalas como vna gallina, y echarlas en dos jafanas, ò en dos platos hondos grandes, y echarles encima sal molida, vinagre, pimienta, y çumo de naranjas, todo mezclado, batirlo mucho entre dos platos

platos buen rato, de manera que los çumos, o ſalſeron ſe mezcle è incorpore con las aues cortadas. Pondraſe eſto en dos platos con ſu ſalſeron, y es bueno.

Potaje llamado ſalſeron blanco.

HAnſe de tomar almendras paradas, y majarlas bien, deſpues deſtemplarlas con çumo de naranjas, ò otro agro con agua y açucar blanco ſe ha de echar ſuficientemente. Eſta ſalſa no ſe ha de paſſar por eſtameña, ſaluo que ſea bien majada y agra dulce, y eſte ſalſeron puedes dar â toda bolateria.

Salſeron para perdizes o gallinas aſſadas.

Majar almendras que eſten limpias, mondadas, blancas, deſſatarlas con çumo de granadas agrias, deſpues echar açucar en el mortero poluorizado, y canela y gengibre, porque ſu color y ſabor quiere tirar caſi à canela, no ay neceſsidad de paſſarla por ningun cedaço.

Potaje que ſe dize higate, porque ſe haze de higos.

TOmar higos blancos negros ponerlos en agua fria, o tibia, que ſera mejor cō aquella agua lauar los higos muy bien, quitarles los

peçones, y desque esten bien limpios lauados, ponlos a sofreyr con buẽ tozino gordo, y desque los aya sofreydo vn rato, tomar buẽ caldo de gallinas, o de carnero, y echalo poco a poco, de manera que se pueda cozer vna hora y media, y quando cueza, echale todas estas salsas en la olla que sean bien molidas, açucar, gẽgibre, canela y pimienta, y otras buenas especias, y si todo el poraje fuere de higos negros, echale vn poco de açafran con que tenga el color amarillo, y quãdo fuere medio cozido menearlohas cõ vn harauillo, como quien tornea calabaças, de manera q̃ sea espesso, y no apartes dellas la mano, hasta q̃ sean bien espessas, catandolo de sal y de agrio, y de dulçor, y pesquesea apartada del fuego, dexarlo vn poco reposar, y echar escudillas, y echarlas açucar y canela.

Adobado de cabrito.

TOmaras vn pedaço de agujas, y hazedla pedaços, tomar manteca y cebolla biẽ picada y freydo jũtamẽte, y quãdo estuuiere biẽ frito, echalde sus especias, y dezhazerlo cõ caldo de la olla, y echarla vn poco, y echado en vn puchero, y tenedlo apartado q̃ vaya hiruiendo poco a poco, y tomad culantro y peregil, y apartado, echarlohe yo dentro, y vn punto de vinagre, y echarles dos hueuos, segun cãtidad huuiere, y apartadlo q̃ no esté hiruiẽdo quãdo se los echeys: dsta manera se haze el dl conejo.

La

La lebrada.

LA lebrada ſe haze deſta manera. Tomar la liebre, y no la laueys, ſino quitalde los pelos, y hazedla pedaços, y echadla en vn cazo, y echa buena coſa de miel cō ella, y ſus eſpecias, y deſpues echa vn poco de caldo, y deshazedlo todo y pan rallado, y echadlo en vna ſarten, y toſtadla mucho, haſta que venga a ponerſe amarilla, y echalda juntamente en la olla, y echa ſus piñones, y culantro picado: juntamēte traedlo a vna mano a tiēpo de ſeruicio, y echad lo en ſus eſcudillas, y encima poluoraduque.

Pichones ſin hueſſo.

PIchones pelarlos muy bien, que el agua no ſea muy caliente, y abrirlos por el lomo, y ſacar todo el cuero de vna parte y otra, y deſpues tomar la carne, ſacar la pechuga que no ſe cueza, y todo el otro ſe eche a cozer, y deſpues deſcarnar todo aquello cozido, y picarlas con el tozino crudo, o cozido, conforme al guſto del ſeñor, o al del oficial, y ponerlo à aſſar dentro de vna caçuela onda, y deſpues de eſtar medio perdigados, echallos caldo de la olla, q̃ eſtè bien ſazonado, y luego hazer vnas ſopas ſecas, y componellas encima.

Para hazer vna cabeça de ternera rellena sin huessos.

LImpiarla muy bien, y despues echarla dentro de vnos mãteles, y luego vna manta, y tomar vn palo muy gruesso, y aporrealla muy bien, hasta que no quede huesso en ella, y lüego sacalla de alli, y echarla en vna bazia de agua fria, y tener cuenta no quede huesso en ella, y luego tomar vn aguja, y cosella por el degolladero baxo, y hazer el relleno que al oficial le diere gusto, y conuiniere mas à aquel plato, y sazonarlo muy bien, y luego meterselo por la boca abaxo despues que està relleno, atarle el hozico que salga dos dedos de lengua, y tener vna olla que cueza à gusto, ò vn barquiño, en fin cosa donde esto quepa, y quando quepa, echar su verdura y sal, y su poco de mayorana, que para el gusto conuiene mucho, y despues de cozida con su oruga, y si la quiere poner en cima de vna sopa, la ponga, y si se haze en dia de carne, ponella encima de vn plato de verduras, y luego quitarla los hilos y sajarla, y si quisieren poner vnos pedaços de tozino al rededor desta cabeça entreuerado ò magro.

Salchichas para de verano.

TOmar vna pieça de ternera, de la espalda, ò de la pierna, y si fuere de la espalda, quitar aquellos nieruos, y picarla muy bien la ternera con vn buen pedaço de tozino, y picarlo todo junto, y tomar sus tripas de carnero, y lauarlas muy bien cō su agua y sal, y a la carne sazonarla muy bien de pimiēta gengibre y nuez mozcada, y clauo poco, porque amarga, y vn poco de hinojo quebrantallo, y limpiarlo primero, y echallo dētro de aquella misma carne, y embutirla de dētro de las tripas, y atarlas como salchichas, y despues assarlas y cōponellas con vnos lomillos de carnero descarnados encima de vna sopa, ò como el oficial quisiere.

Para hazer vna caçuela de manos de ternera, o de cabrito.

LAuallas muy bien que no tengan pellos, y echarlas à cozer cō vino y vinagre, y el vino sea muy bueno, y vn poco de sal con ello, poco de que empieça à cozer, espumarlo muy biē, y dexallas cozer, hasta q̄ se apure el caldo q̄ esten muy deshechas, y trastornar dentro de vna caçuela, ò vn caço muy bien limpio, y si esto no huuiere con vna estameña muy buena, y luego tomar vna ollita vidriada, y echarle alli aquel caldo otra vez colado, y echarle alli vn pedaço de açucar, lo q̄ viere q̄ es menester

el oficial que lo hiziere, su canela, nuez moscada y pimienta, y si hallare pimienta longa, no sea de esotra: y destas especies la canela quebrantada, y lo demas molido, y echallo dentro de aquella misma olla, y batir vnas claras de hueuos, y pelar vnas pechugas de aue, y batirlas con vnas claras, y echarlas en la olla quãdo estè a punto, y luego tener aparejada vna manga de cordellate blanco, y atrauesarla en vn assador de cauallo à cauallo al amor del fuego, porque no se yele, y luego poner vn plato de plata, ò vna caçuela vedriada, y dalle la color que le pareciere al oficial.

Para hazer vn pecho de vaca que sea muy gordo.

LAuarlo muy bien, y echarlo à cozer, hasta que se deshaga, y sacarlo despues de alli y sacalle todos los huessos, saluo los de la mançana, y darle tres o quatro cuchilladas al contrario y al darecho, y meterlo dentro de vna caçuela, y echarlo en el horno fuego arriba fuego abaxo, hasta que se tueste muy bien, y luego tomar vnas yemas d̃ hueuos, y batirlas muy bien, y tomar vnas plumas, y yra cubriendo con aquellas yemas el pecho vna vez y otra, y esto no se eche hasta que se haya elado. Lo primero que se echare, y con vna cuchara echar dentro de aquella misma grassa del pecho, y ha-

zer

zer vnas rabanadas de pan blanco y duro, y armar este pecho sobre ellas, y seruir el plato.

Carbonadas de aue.

TOmar vna gallina buena que tenga buena pechuga, y pelarla muy bien, y quitarle el cuero de encima, y yr cortando con vn cuchillo que corte muy bien vnas carbonadas muy sutiles, y delgadas, y machacallas con el reues del corte con chicos golpes, y echar a cozer vnos hueuos duros, y mondarlos y sacar las yemas, y picar vn poco de tozino, y vn poco de verdura, y aquellas yemas duras, y sazonarlo de especias, y echar en el batido, porque traue vnas yemas de hueuos, y despues vntarlas vna a vna con aquel batido, y luego ojaldrallas, y poner en vna broqueta, y ensartallas alli, y ponerlas en las parrillas muy por su orden, y tener manteca en vn plato, y vntarlas, porque no se passen, y les dè xugo, y luego hazer vna sopa agradulce, y armarlas encima muy bien puestas, de suerte que quede el plaro adornado, y esprimir mu y bien vn poco de limon, o naranja como sea agria quando las quieran lleuar.

Arteates de madreçuelas y yemas, y de tripas de gallinas.

TOmarlas y lauarlas cõ vna gota de agua, y sal y vinagre, y estrellarlas muy bien, tomar agua limpia, y lauarlas, hasta q̃ salga clara, y luego cortarlas en trechos, y cozellas en caldo que estè biẽ sazonado, ò en agua y sal, y vn pedaço de tozino, y cozidas tomar vna cuchara, y sacarlas, y ponerlas en parte do se seq̃ vn poco, y batir seis ò ocho hueuos con yemas, y tomar manteca en sarten, y tomando con vna cucharita limpia de aquellas madrezuelas, y cõ la mano poca cosa, y echallo con la manteca hiruiẽdo: y assi como lo eche, jũtallo cõ broca o paleta, y yr haziẽdo otro tanto, hasta llenar la sarten: y freirlo, como quien frie vna fruta, y tener cuenta de boluellas à su tiẽpo, y sacallas componiendolas en el plato, y tener derretida miel muy limpia, y echar açucar y canella, y tomar la miel y echarla por encima, y luego poluorear con açucar y canela, y seruir el plato.

Otro capitulo desto.

TOmar las proprias madrezuelas, y lauarlas como antes dixe, y echallas à cozer, y biẽ cozidas, sacarlas y ponerlas en parte dõde se pueda picar muy menudas con vna cuchilla donde no sea la tabla de cosa de pino, y tomar cebollas, peregil y yerua buena, y tomar vn poco de tozino, y hazello dados, y ponerlo en vn

fuego en caço, y sino tuuiere harto xugo, echalle manteca, y caliente, y los dados refritos vn poco, tomar la verdura muy picada y echalla dentro: y de q̃ este bien frita, tomar las madreçuelas picadas, y echallas dentro desta propria verdura, y dalle tres o quatro bueltas, y tomar luego vn poco de caldo bien sazonado, y cueza vn rato, y haga traer almẽdras vnas pocas, y limpiarlas, y tome vna sartẽ, y tuestelas en ella, que quedẽ tostadas y blancas, y saquelas luego de la sarten y pongala en vna escudilla, y luego tome las madreçuelas, y quajelas, y tẽga vn plato con rebanadas muy biẽ hechas, y yr cõponiendolas muy bien, haziẽdo dellas alguna inuencion en el plato, y yr componiendolas a trechos las yemas y almendras, y este plato se ha de vntar cõ manteca la que fuere menester, y ponello en vn horno q̃ se esponje todo esto, y de que vea que esta hecho, sacarlo y limpiarlo por los lados el plato, y tener vn limõ y vna espumadera limpia, y yr roziando el agrio por por encima, y seruillo al señor.

Reolas de colas de carnero.

TOmarlas que sean buenas, y hazellas cortar redondas, y tomallas, y yllas descarnãdo todas, y echar a cozer lo descarnado, y tomar la carne que se sacò, y picalla con vn pedaço de tozino, y tres o quatro riñones

de

de carnero, y muy picada, sazonar muy bien la carne con especia fina, clauos, y pimiẽta, y açafrã de todo tẽplada la mano, y echalle los hueuos q̃ huuiere menester, de suerte, q̃ q̃de vn poco tiesso, y sacar los huessos de adõde se sacò esta carne, y tornar acõponer las colas como enteras, saluo, q̃ han de estar cozidos, y no deshechos, de suerte, q̃ se cõpõga muy biẽ: tomar 8. yemas sin claras en vn plato llano, y batillos muy bien, y tomar las dichas colas, y ponellas en vnas parrillas, poniendole vnas brocas debaxo medio vntadas, porq̃ no se empegue, y ponellas a tostar con vn poco de brasa, tener mucha cuẽta cõ ellas, y tomar las yemas batidas, y vnas plumas limpias, yr roziãdolas, hasta q̃ tomẽ su costra, y de q̃ la ayã tomado, derretir vn poco de mãteca, y roziarlas de nueuo, y tomar vn migajó de pã blanco q̃ sea bueno, y rallarlo, y vn poco de açucar rallado, y pimiẽta molida, y reboluello todo, y empeçar a roziar con esto las colas, y en tomando color, sacallas, y componellas en su plato con su salsa de guindas si fuere tiempo dellas, y echalla por encima, y seruillo.

Compuesto de colas.

TOmarlas, y echarlas à cozer cõ su tozino, como si fueran para vna olla q̃ esten muy bien sazonadas y buenas, prouandose el

caldo, y quando eſten cozidas, ſacarlas, y dalles vnas cuchilladitas al traues, tomar vn poco de leche y graſſa, y ha de ſer de la olla en que ſe cozieron, y yemas de hueuos, y deshallas con eſto, y ponello a la lumbre, y traello a vna mano, haſta que traue vn poquito, y echar vn poco de açucar, y tomar vn plato, y componer alli vna ſopa muy bien hecha, no toſtado el pan: y ponello a la lumbre, y de que eſtè caliente, echaile eſta ſalſa hecha, y quando todo eſtè empapado en la ſopa, poner las colas encima, y tener limpios vnos granos de granada, y eſparzillos por el plato al rededor y al medio, y ſeruir el plato, limpiandole a la redonda.

De riñonada de carnero.

TOmallo, ymondallo por de dentro y fuera, y como ſe vaya limpiando, echallo en agua fria, y lauallo muy bien, y luego echallo a cozer en agua y ſal, que la agua eſtè caliente, y de que eſtè cozido, ſacallo en parte donde ſe enfrie, y tomar vna riñonada de carnero, ò ternera, con riñones y todo, y picallo muy bien con ſu tozino echado, y ſu poco de peregil, y vnos piñones y paſſas de Corinto, y picallo todo junto muy bien, y ſazonallo de fina eſpecia de pimienta y açafran no mas,

tomar

tomar vn riñon, o vinagre muy bueno, y templar esta mixtura, y hechalle ay los hueuos q̃ fueren menester, y tomar el cardo, y yr echando desto en el hueco de las pencas, y de q̃ estè todo esto hecho, tomar vn caço limpio, y sacar la flor de la olla, y ponella a cozer de nueuo, y de que cueza, yr echando este cardo por orden dentro, que no se puegue vno a otro, y de que viere que està cozido, batir vnas yemas de hueuo, y deshazellas con vn poco de limon y vinagre que sea bueno, y desleyllo con los hueuos, quajallo y tornarlo a poner al amor de la lumbre, para que se estruje vn poco, y seruillo, y tomar vn poco de pimienta molida, y echar al rededor del plato.

Plato de hijadas de carnero.

TOmar y tostallas enteras todas las hijadas, y echallas à cozer con su tozino, y sazonallas, y despues que esten cozidas sacarlas, y picarlas que no queden muy menudas, y tomar vn caço limpio, y echalle vna libra de açucar, y lo mas claro deste caldo donde se corrieron sacar como he dicho seys o ocho cucharadas, y echar el açucar en el, y cueza muy bien, y apurado vn poco, tomar estas hijadas de carnero, y echallas dentro que cueza à fuego manso, y cubrillo con brasa vna cobertera, y echalle alli dentro su poco de clauo molido, y canela,

nela, y vn tantito de nuez, y luego hecho esto, tomar vna cucharita redonda de hierro, ò espuma, y yr sacandolo y boluiendolo debaxo arriba, y yr componiendo en el plato, y tener vnos piñones limpios en agua con vnas yemas de hueuo yr componiendo y echando esto sobre el plato, y seruillo al señor, es necessario q̃ sea el carnero gordo.

Plato lomoso de carnero en carbonadas hecho.

TOmar vnos llomillos de carnero muy descargados, y tomar vn cuchillo, y yr cortañdo por entre costilla y costilla pedazitos. Tostar todo esto poco en vnas parrillas y sacallo, y tener vna olla con vn poco de vinagre, y poco vino menos que vinagre y clauos enteros, y echallos dentro desto con vn panezillo de sal, y tomallas, y echallas dentro desta olla con lo dicho, y que quede en medio de la vianda lo dicho, y ponella encima de vn poco de brasa mansa, y ponelle encima de vna caçuela de agua que cuezga, y como se fuere calentando esta agua ylla mudando con otra fria, y tomar vn poco de tozino, y cortallo en hojitas chicas con su corteza, y todo freyllo que no estè seco, y echallo dentro desta olla, y dexallo con esto cozer otro poquito, y luego sacallo, y ha-

zer su plato lo mas polido que supiere, y tomar vn limon, y hecho ruedas, ponello encima, y seruillo.

Platos de mateates de pies de puerco.

TOmar los que el oficial viere que es menester para vn plato, y limpiarlos, y chamuscallos muy bien, y estos esten vn poco salados, si lo estan, no echarles sal, y cozerlos, y de que vean que estan cozidos, sacallos, y hendellos, haziendo de vno dos, y hazer traer vnas natas, y hazer vn batido dellas y de yemas de huevos y açucar molido, y esto q̃ se bata muy bien, y tomar vn plato de plata, y vntarlo con media libra de manteca de vacas fresca, y tomar estos pies de puerco, y yrlos cubriendo cō lo dicho de natas, y poniendolo por sus trechos en el plato, tener vn horno caliente, y meterlo dentro, hasta que tenga tanta color, y tomar vnos maçapanitos, y cortalos a la larga, quitandoles la oblea de debaxo, y yr adornando con esto el plato de que ya se quiera seruir, y echarle su açucar blanco raspado encima, y seruirlo al señor.

Toronjas de carne.

TOmarlas y abrirlas por la corona de arriba, de suerte q̃ no se pierda la coronilla, tomar-

tomarlas y echarlas en agua y ſal, y deſpues ſacarlas y cozerlas en agna dulce, de ſuerte que no ſe deshagan, ſino que queden enteras como de antes, y tomar vn poco de jamon del pernil anejo, y otro tanto de freſco, y picarlo todo jũto, y tomar vnas paſſas de Corinto muy limpias, y deſpues de picado, echallas dentro, de ſuerte que no ſe pique la paſſa de Corinto, y tomar madre de clauos y molerlos, y tomar ſeys, ò ocho yemas de hueuos, y mezclarlo con la carne, y echarles obra de vn limon exprimido, y no echarle mas de las eſpecias dichas, ni ſal, ni nada, y de que todo eſtuuiere ſazonado, tomar las toronjas, yrlas en llenando deſta carne, y ponerles a todas media yema de hueuo cozido encima, y ponerle ſus coronillas, y luego ponerlas a cozer en vna tortera honda, ò en vn horno, y de que vean que tienen color, y eſtan cozidas, ſeruillas al ſeñor, y echarles ſu, açucar encima.

Paſtelillos quajados de ternera de ſola carne.

TOmar vn pedaço de lomo de ternera, y deſcarnarle, y picarlo con ſu tozino, y ſu poco de peregil, y yeruabuena, y tantita majorana, y picarlo todo muy bien, y ſazonarlo cõ toda ſu eſpecia fina, y echarlo vn poquito de

agrio,y vnos hueuos,y batir bien la carne,y de que eſtè todo bien ſazonado, tomar vna muy ancha tortera,y vntarlo con manteca, y yr haziendo,como quien haze vnas almojauanas de maſſa,y ponerlas por ſu orden dentro, y tener hechas vnas mechas de tozino cortas, y yrlas poniendo por encima, y batir dos hueuos, y echarlos en el hueco dellas, y ponerlas al fuego con braſa debaxo,y encima, y en pareciendo eſtar cozidas,ſacarlas, y tener vnas rebanadas pueſtas en vn plato,y yr cõponiendolas en el plato,y ſeruirle al ſeñor.

Para enfriar el vino con coſa caliente.

TOmar vn pedaço de chriſtal,y ponerlo en medio del reſcoldo de la ceniza, que no toque a las aſcuas,y quando el chriſtal eſtuuiere caliente bien,meterlo dentro del vino:y eſto es cierto, porque ſe ha prouado en partes donde no ay nieue.

Plato de ternera preparada.

ASſar buena ternera, y de que ſea mas de medio aſſada,ſacarla del fuego,y del aſſador,y cortarla à pedaços,tamaño cada vno como dos dedos,y tomar vna cebolla bien mondada y limpia,y cortarla muy menuda,y freyrla con buẽ caldo de carne,que ſea grueſſo,y ſofreyrla

freyrla de buena manera, tomar tozino entreberado, y cortarlo como la ternera, y despues echar la ternera, y el tozino en la caçuela de la cebolla, y sofreyrlo todo junto, y despues de sofreydo, poner en la caçuela canela, y gengibre, y clauo, y todo bien molido, y darle tres, ò quatro bueltas, y tomar vna poca de maluasia, ò vino de san Martin, ò vn poquito de vinagre, y echarlo en la caçuela, y despues hazer leche de almendras sin pararlas, sino solo fregarlas con vn cañamo bien aspero, y majarlas con vn migajon de pan tostado, remojado en vinagre y aguado con caldo de carnero, y desque la ca-nela sea cerca de cozida, echarle la leche de las almendras, y dexarlo cozer, hasta que estè bien espesso, y ponla despues por platos. Muchos ay que le echan peregil, yerua santa, y mayorana en la caçuela, mas sino lo echares, no va mucho en ello.

Dobladura de carnero.

TOmar vn migajon de pan, y tostarlohas sin que se queme, y echarlo en remojo en el caldo de la carne, y despues tomar tozino gordo, y freyrlo, hasta que salga la manteca, y freyr en ello vna cebolla limpia, y picada, y tomar vnas pocas de auellanas tostadas, y majarlas con el pan tostado, que estè remojado en el caldo, y despues de bien machacado, desatarlo

con el caldo de la carne, y passarlo vn paño blã co ralo, y luego tomar la carne y hazerla pedaços del tamaño de dos dedos, y freyrlos con la manteca del tozino, y despues de frita, mezclarla con la cebolla, y tomar de todas especias, que fuere su gusto, y algunas yemas de hueuos, y con las especias, y vn poco de açafran, para que tenga color de oro, batirlo todo, y echallo en la olla, y que cuezga con el tozino, y los demas aparejos, y que cuezga, hasta que estè espesso bien, y bien cozido, hazer escudillas, y echarle por encima canela.

Torreznos en vino.

TOmar los torreznos, y echarlos a que den vn heruor, y luego freyrlos en vna caçuela, y echarles vino blanco y miel, y vn poco de agua, y en estando cozidos, echarles açafran, y clauos, y canela, y pimienta, poco de todo, y echarlo en su plato sobre rebanadas, y poluorearle por encima con açucar y canela, y el tozino ha de ser magro y gordo, ò de jamon, que todo gordo quita la gracia al guisado.

Cardo guisado.

TOmar el cardo y mondarlo, y lauarlo, y cortarlo menudo, y freyr vn poco de tozino cõ cebolla, y echar el cardo dẽtro, y darle

dos,

dos, ò tres bueltas, y echarle ſu eſpecia molida con vn poco de comino, y harto clauo, y vn poco de caldo de la olla, y cueza de ſu eſpacio, y en eſtãdo cozido, echarle dẽtro vn poco de queſo rallado, y en dãdo vn heruor, apartarlo, y ſi fuere dia de peſcado, no hazerlo cõ mãteca, ſino con azeyte, y con eſſe miſmo orden.

Manjarblanco en breue ſuma.

HAn de tomar vna libra de arroz, y molerla, y paſſarlo por cedaço, y tomar vna pechuga de gallina que ſea rezien muerta, y cozerla, y deſpues deshebrarla, y echar en vn cazo, y tomar vna poca de leche, y deshazerla muy bien, y tomar el arroz molido, y echarlo dentro, y batirlo mucho, y para vna libra de arroz vna pechuga de gallina, y vn açumbre de leche, y vna libra de açucar, y echarlo todo dẽtro en el cazo, y ponerlo a cozer que le dè el fuego, y de que eſte medio eſpeſſo, echarle de de la graſſa, y batirlo mucho, y deſpues apartarlo en vn poquito de reſcoldo, deſpues echarle ſu açucar en las eſcudillas.

Fruta de ſarten.

TOma harina, y queſo añejo, y vn pedaço de açucar molido, y echalo en vn cazo, y batelo muy bien con ſus hueuos, y deſpues toma manteca, y echala en vna ſarten, y derritela

bien caliente, y ve luego echando de la fruta, y si fuere dia de carne, sea de puerco la manteca, y si viernes de vacas.

Fruta de manjar blanco en tortillas, o empanadillas.

VN poco de arina bien cernida, y amasarla con dos hueuos, ò conforme la cantidad que se hiziere, y cõ vn poco de manteca de vacas y vino blãco, y sobarlo muy biẽ, y despues cõ vn palillo de hojaldrar, hazer vnas tortillas, y despues tomar el manjarblanco, y ponello en cima de las tortillas en medio, y cubrirlo cõ vna tortilla delicada por encima del manjarblanco, y despues poner vna sarten con manteca al fuego, y desque estè bien caliente, echar las tortillas empanadas.

Platillo verde de carnero.

COn muy poca costa para toda gente tomar vn pecho de carnero, y hazerlo pedaços, y echarlo à cozer, è tomar vn poco de manteca, o tozino, y ponerlo a calentar, y tener picadas vnas verduras, cebollas, y peregil, y refreyrlo muy bien todo, y echarlo donde se està coziendo el pecho, y de q̃ vea que està cozido, tenerlo sazonado con especia poca, y vna

puntita de ajo, y sacarlo, y quajarlo cõ sus hueuos, los que viere que ha menester quien lo haze, echandole su poquito de agrio, y seruirlo.

Adobo de carnero.

TOmar vn pedaço de lomo de carnero, y hazerlo pedaços como de a media libra, y echarlo en vna olla, y echando alli su sal, su poco de vinagre, su poco de caldo, y sino manteca o tozino deshecho, y su especia, clauos, y pimienta, no mas destas dos. Y si les pareciere echar vn poco de açafran, bien pueden, y ponerlo a cozer a fuego manso, que se vaya coziendo poco a poco, y tomar vnas pocas de guindas sin cuesco, y vnas mançanas, y peros agrios, y hazerlo ruedas, y echarlo aqui dẽtro, quando sienta que està ya casi cozido, porque no se deshaga esto, y no echar lo mas agrio de lo que està dicho, y seruirlo al señor.

Ajetes para ansarones.

ASar tres o quatro cabeças de ajos entre el rescoldo, o seniza caliente, y despues de sacados, mondar las cascaras y ollejos, y cortar vn grano, y si te pareciere fuerte, cozerlos en agua en vna olla, y darles vn heruor, y tomar despues vna libra de piñones, media de almendras mõdadas, y majarlas en vn mortero, y des

que seã mas de medio majadas,majar aquellos piñones con ellas,y ajos muy reziamẽte,y despues destẽplarlos con buen caldo ,q̃ sea guesso, y passarlo por estameña,y despues ponerlo en la olla a cozer , y echalle quatro onças de açucar y canela entera toda cõ vn hilo,y remojada en agua rosada , y ponerlo todo junto en la olla,y dexarlo cozer,hasta q̃ este bien espesso,y es menester que cueza vna buena hora.

Rorolas de higados,que es fruta de sartẽ.

HAs de tomar los higadillos de las gallinas, ò de capones,ò cabrito, que es muy bueno , y assarlos en las brasas y despues majarlos en vn mortero, y segun la cantidad que fuere tomar otro tanto pan tostado y remojado en vinagre blanco , que sea bien aguado con agua rosada fina , porque no sea fuerte, majarlo todo junto con los higados , y para dos higados pondras vn hueuo en el mortero juntamente con el pan y queso , que sea tanto el pan y queso , como es la cantidad de los higados , y majarlo a vna y tomar vna poca de yerua buena , seca y tostada vn poco ,porque se pueda moler,y de que sea molida, mezclarlo todo junto en vn mortero , y desque sea bien mezclado,tomar salsa fina,y echar lo que te pareciere,y despues toma vna sarten,y pon manteca, ò vnto de puerco sin sal y azeyte , si

quie-

quieres que sea muy dulce, y ponlo al fuego, y desque hiruiere, echale vna cucharada del dicho potaje, y freyrlo asi de cucharada en cucharada, y teniendo color de oro, sacalo de la sartẽ, porque estã cozidos, y hechos todos los platos, echar sobre ellos canela molida, que sea fina, y açucar si quieres, aunque no es mucho menester, pero nunca por esso daña la viãda: pero hase de echar con tiento.

Potaje que se dize hijada.

HAs de tomar vna hijada de carnero, y cozerla, y despues de cozida, picarla muy bien, y echar miel en vn cazo, y echarle hasta tres dozenas de almendras blancas, y estése vn poco en la miel, y despues echar la carne majada, y echarle del caldo de la olla mas gordo, y cueza cõ ello, y despues echar açafrã, clauos, y canela, y su sabor de vinagre, y cueza cõ ello, despues echarle pan rallado, hasta que sea bien espesso, y despues apartarlo al amor del fuego.

Pastel en bote.

TOmar vna pierna de carnero, y picarla muy bien sin gordura, y tomar vn poco de tozino gordo, y picarlo todo junto, y despues de biẽ picado, echarlo en vna olla, y echar

le la graſſa de la olla, y cuezaſe bien, como ſe fuere coziendo, le vayan echando de la graſſa de la olla, y deſpues echenle açafran, y pimienta, y clauos, y cueza vn poco con las eſpecias, deſpues echarle pan y queſo rallado, haſta que ſe eſpeſſe, y deſpues de eſpeſſo, apartarlo.

Carnero adobado.

TOmar vn pedaço de carnero, y hazerlo pedazitos, y echarlo a cozer en vna olla de tierra, con el caldo de la olla, y deſpues de bien cozido, tomar açafran, clauos, y pimiẽta, y deſpues hazerlo con vn ſabor de vinagre, y cueza vn poco en aquello, y deſpues tomar yemas de hueuos ſin las claras, y batirlas muy bien, y echarlas dentro, y traerlo a vna mano, y echarle ſu ſabor de miel, haſta que ſe eſpeſſe.

Gratonada de otra manera.

TOmar vn conejo cortado en pieças, y deſpues freydo en manteca, y deſpues de biẽ freydo, echarlo en vna olla y echar del caldo de la olla, y deſque aya bien crecido con ello, tomar vn poco de peregil, y clauos, y açafran, y pimienta y vn migajon de pan, y molerlo todo jũto, y echarle yemas de hueuos en el mortero, y majarlo todo junto, y deſpues echarlo dentro, y echarle ſu ſabor de vinagre, y cueza

vn

vn poco hasta que espesse, y apartarlo.

Escaueche de conejos.

ASsar los conejos y cortarlos por las coyũturas, y tomar en vna sarten dos partes de vinagre, si fuere el vinagre flaco, y vna de agua, y si fuere fuerte, yguales partes, y echarle sal hasta que vea q̃ tiene sabor, y echarle sal en vezes, y no toda junta, porque no se haga salado, y echar azeyte que sea dulce la cantidad q̃ os pareciere, porque vnos quieren poco, y otros mucho, y darle vn heruor sin los conejos, y echarlo despues todo junto en vna olla, y ponerlo en parte que se enfrie, y echarle gengibre, clauos, açafran, y este escaueche se conserua mucho.

Mirraustre de otro modo.

COzer vna gallina, y despues cortarla, y tomar almendras sin mondar algo tostadas, y majarlas, y sacar la leche dellas, y echarla en vn cazo, y echar la açucar y canela molidos, y cozer la leche vn poco, y despues tomar vn poco de pan rallado blanco, y echarlo dentro, y despues que sea espesso, apartarlo, y en las escudillas echar açucar y canela.

Oruga buena.

Tomar

TOmar vna libra de los panes de la oruga limpios, y molidos bien en vn mortero, y despues de molidos, ponerlos dentro de vn trapo, que sea blanco muy limpio, y atarlo bié, y despues poner agua al fuego en vna caçuela, y quando començare à heruir, pon la oruga dé tro del agua, assi atada como estuuiere en el trapo, y desque aya dado vn heruor, sacarla y apretarla entre dos tajadores, hasta que salga bien el agua, y desque sea bien esprimida, sacar la del trapo, y destemplarla con buen vinagre blanco, miel ocho libras, y apurarla al fuego, despumandola siempre, y desque estè clarificada la miel, echarla sobre la oruga, y mezclarla bien con vn palo, despues tomar vn quarto de canela y vn quarto de açafran, tres quartos de gengibre todo bien molido, y echarlo encima de la oruga, meneandolo quatro o cinco bueltas al rededor, porque la salsa se pueda bien mezclar é incorporar, y si fuere muy espessa, aclararla con vn poco de vinagre blanco.

Oruga de otra manera.

TOmar vna libra de oruga bien rayda con vn cuchillo, molerla muy bien sotilmente, y passarla por vn tamiz, despues ponerla a remojar en buen vinagre tinto, que estè mas clara que espessa, por seys o ocho dias, despues

toma

toma diez libras de miel,derritela quanto dè vn heruor,y facala del fuego,y echarle tres marauedis de buen vino tinto, y toma la oruga remojada,y vaziala en el cazo donde fe ha de hazer la oruga, y encima della vaziar la miel derretida,paffandolo por vn cedaço de cerdas, meneando otro la oruga con vn palo muy biẽ, y ponerlo a cozer,hafta que eftè efpeffa como deue,y facarla del fuego,y tomar dos arienços de açafran muy molido,,y deffatado con vino tinto echarlo dentro de la oruga hecha,&c.

Moftaça Franfefa.

HAs de tomar vn cantaro de mofto de vino tinto,o blanco, y moler vna efcudilla de moftaça que fea efcogida muy buena,y molerla fi quifieres con ella defpues de paffada por cedaço ò cõ tamiz vna poca de canela, clauos, y gengibre, y echarlo todo bien mezclado en el mortero dentro del cantaro o tinajuela del vino, con vna caña traerlo gran rato al rededor,porque fe mezcle con el mofto. Cada dia fe ha de traer con la caña fiete o ocho vezes, y heruira el vino con efta moftaça,y acabado que aya heruido el vino, podeys comer defta moftaça:y quando la quifieres facar para echar en la efcudilla para comer,menearla antes con la caña vn poco,y efta es muy buena moftaça, conferuafe todo el año.

Sopas

Sopas a la Lombarda.

HAzer caldo de buena carne que sea bien gorda, echa en el mucho açafran, que sea bien amarillo muy alto de color, que sea bueno de sal el caldo, y despues tomar rebanadas de pan quitada la corteza, y tostadas y raerlas lo quemado, y escaldar estas sopas con el dicho caldo, y desque sean escaldadas, essentarlas en vna caçuela de hierro, haziendo vn lecho de sopas, otro lecho de queso mãtecoso de Parma, ò de Aragon, y de Nauarra: y assi hinchir toda la caçuela, desque sea llena, ponerla al fuego à cozer sobre buenas brasas, ò al horno, y cueza poco à poco, andando coziendo, echarle de aquel caldo de rato en rato gordo y amarillo a cucharadas dentro en la caçuela, sembrandolo sobre las sopas, y desque sea mas de medio cozido, cubrir la caçuela ò sarten con vna cobertera de hierro, que sea cargada de brasas encima, cueza assi vna hora, mirando y reconociendo de rato en rato que no se enxugue mucho, y que seã socorridas del dicho caldo que sea de lo mas gordo, y quando las pusieres en la mesa, hazer de manera que vayan enxutas, y echo esto, hazer escudillas, o si quieres hazer dellas platos, como quisieres.

Salsa gualatina buena.

Mança-

MAnçanas que sean agrias tomaras, tambien de las dulces, y despues hazer leche de almendras de parte de noche, y parar las mançanas de parte de noche, cortar las menudas, assi como vn dado. Hanse de dessatar las almendras con buen caldo de carne, pon las mançanas a remojar con la dicha leche de parte de noche, tomar canela, clacos, y gengibre, segun la cantidad que quisieres hazes hazer, y pon estas especias en remojo de parte noche en agua rosada, en la mañana tomar vna poca de harina de arroz, y ponla a cozer con la leche de las almendras, empero no eches las mãçanas, hasta que sea medio cozido, y las especias assi mismo, quando la salsa tornare espessa, echarle del mejor caldo que tuuieres, dexalo cozer del todo, y las especias sean atadas con vn hilo.

Adobado de carnero.

HAs de tomar pechos de carnero, y cozerlos en vna olla con su sal, y desque sea casi medio cozido, sacarlos de la olla, y cortarlos a pedaços, del tamaño de dos dedos, y despues sofreyrlos con gordura de tozino, y despues tomar miel, y de todas especias, y poner lo en vna ollita, y tomar pan duro rallado, y echarlo dentro de aquella miel, y las especias, y aya mas cantidad de canela, que de las

otras especias, y despues tomar del mejor caldo de la olla, y echarlo dentro, y despues de la grassa lo que sea menester, segun la cãtidad del pan y de la carne, y despues echarle vna buena taça de vinagre blanco, porque la salsa deste potaje quiere ser agridulçe, y esto todo cuezca mientras hierua, echarle carne con vn poco de açafran, porque esta salsa quiere ser alta de color, despues hazer escudillas del dicho potaje, y sobre ellas canela, empero deues echar peras y membrillos, que sean cortados, y ayan dado vn heruor primero, y ponlos en la carne.

Caldo lardero de puerco.

VNa pieça de puerco saluaje, ò jaualí, tomaras y cortarlo a tajadas como dos dedos, y hazer tajadas de tozino gordo delgadas y atrauesarlas por las pieças del puerco jaualí tantas quantas quisieres, y ponerlo en vna olla sobre las brasas à sofreyr, y desque sea casi medio cozida, con vna cebolla cortada echarle de todas especias, saluo açafran y canela, todo mezclado con la cebolla, y despues echarle vn poco de vino tinto, y vn poco de vinagre, y dexalo cozer muy bien, y echale de todas yeruas picadas, assi se haze el caldo lardero. Quando quisieres hazer alguna pieça de puerco cozida, y el que quisiere comer caldo lardero, hazerlo desta manera. De que la pieça estuuiere es-

caldada que estè bien limpia de los pelos, ponerla à cozer en el agua que sea la mitad de vino y la mitad agua. Tambien puedes echar de todas especias enteras, porque dè sabor y olor al caldo: assi mismo echarle de todas yeruas, y sea bueno de sal de todo: algunos le echan cebolla, y no dize mal.

Capirotadas de toperas, o criadas de tierra, o turmas.

LAs turmas, ò criadas de tierra tomarlas, y escaldarlas bien con agua hiruiendo, darles vn heruor con aquella agua misma, y despues pararlas de la primera holleja, ò tela, y cortarlas a tajadas redondas sofreyrlas con buen tozino gordo, y despues tomar vnas pocas de almendras, piñones, y auellanas, y vna tostada de pan, y majar todo esto con caldo del mas gordo passarlo bien espesso, y desque sea muy bien passado, ponlo dentro de vna olla, y echale de todas especias molidas, ponle vn poco de açucar, y ponerlo a cozer, y quando hiruiere, pondrasle las turmas de tierra, porque se acaben de cozer con esta salsa, y desque las turmas, ò criadas fueren coziendo, hazer escudillas, y echar açucar, canela, y vn poco de caldo que sea gruesso de la olla, y si las

quieres comer freydas ſin la ſalſa, haras aſsi. Deſque las ayas ſofreydo echales vn poco de pimienta y vinagre, y aſsi ſe guiſan las turmas: pero toda via ſon mejores quando ſon aſſadas entre dos cenizas calientes, y remojadas en vinagre, y eſtas ſon las criadas de tierra.

Sopas doradas.

TOmar vn pan, y hazerlo rebanadas, toſtarlas de buena manera, que no ſe quemen, tomar buen caldo y cozerlo en vna olla à parte con todo ſu recaudo, y deſpumarlo bien, y tener aparejado queſo rallado, y quando quiſiere comer, tomar algunas yemas de hueuos, y deſſatarla con el mejor caldo de vaca gorda de la olla, y echarle vn poco de gengibre, y deſpues tomar aquellas toſtadas remojarlas con el caldo, y deſque ſean acabadas de remojar, quitarlas de aquel caldo, y hazer eſcudillas de aquellas tajadas de pan, o rebanadas, y echar ſobre ellas del caldo de los hueuos, deſpues echarles el queſo, y eſtas ſe llaman ſopas doradas.

Paſtelillos de caña de vaca.

TOmar las cañas de vaca, y darles vn heruor en agua limpia con vn grano de ſal, y en dando vn heruor, ſacarlas, y con el agua q̃

ſe

ſe cozieron, maſſar vna poca de harina, y hazer vna maſſa dura y bien ſobada, y hazer ſu forma de paſteles, y luego cortar las cañas, y yemas de hueuos cozidos duros, y vn poco de açucar y canela todo junto mezclado, henchir los vaſos dello, y poner ſus tapaderícos muy delgados de la maſſa, y freyrlos bien en manteca, y deſpues enmelarlos, y con açucar y canela poluorear por encima dellos.

Empanada de carne, o de peſcado.

TOmar la carne ò peſcado, y cozerlo cada coſa lo que fuere meneſter, y deque eſtè cozido, ſacarlo y ponerlo en agua fria, y entretanto hazer la empanada, y ponerle la carne, o ſi fuere de peſcado cortado a pedaços como vn hueuo, y aun menores, y de que eſtè pueſto en la empanada, echarle de todas eſpecias en la carne, y ſi fuere de peſcado, echarle mucha pimienta, y ſi de carne no mas pimienta q̃ de las otras eſpecias, y luego cobijarla con ſu maſſa, y hazerle encima vn agujero, porque reſpire, porque no rebiente en el horno, y deſpues antes que ſe acabe de cozer, ſacalla, y batir los hueuos que quiſiere con agraz, o agrio de naranja, o ſino vinagre blanco bueno, y echarlo dentro por el agujero, y tornarla al horno, vn poquito quanto ſe quaxen los hueuos.

Potaje de nerricoque.

TOmar carne de carnero, y hazerla pieças de tres dedos en largo, y ponla â cozer en vna olla con su sal y su recaudo, y despues de espumada, tomar peregil, y yerua buena, y mayorana, y exedrea, hisopo, y otras yeruas buenas, y cebollas picadas menudas, y echarlo todo en la olla, y cueza bien, y despues majar almendras bien mondadas, y echarles higadillos de gallinas, ò de cabrito, de que sea tierno que tanto vale, y cueza en su olla, y majarlo todo junto con las almendras, y despues de majado, destemplalo con caldo de gallinas que sea bueno, y passarlo por vn paño blanco, y despues de passado, toma vnos hueuos, y destemplalos con la leche mesma, y tornarlos a passar por el lienço, y mezclalo todo, y de que la carne estè cozida, echa leche dentro de la olla, y de que se aya tornado espesso, sera cozido, y considera que has de echar muchas yeruas, y repartiras la carne con el potaje en las escudillas ò platos que quisieres,

Busaque de conejos.

TOmar el conejo dessollado bien limpio de los pelos, y abierto, ponerlo à assar, y despues de assado, cortarlo a pedaços, y sofreyrlo vn poco, y tomar pan tostado bien quemado

mado, y almendras tostadas, y majarlas bien, y passarlas con el çumo del conejo, y poner de todas especias comunes, y hazer que esta salsa sea vn poco agrilla, y cozerla, y desque sea cozida, echarle algunas cebollas, todo esto a tu plazer y voluntad: pero hanse de cozer primero con los conejos, y despues passar las cebollas con las otras colas, y dexarlo acabar de cozer.

Treballa que se dize salsa blanca de ansarones.

HAs de tomar almendras blancas, y lo blanco de vn pollo, y vn grano de ajo, que solamente sienta al ajo, y vn migajon de pan remojado con caldo, y majarlo rezio, y despues passarlo todo por estameña, y tomar yemas de hueuos duros que sean cozidos, y echarle gengibre, y canela, y açucar, y vn poco de agraz solamente que sienta a ello, y despues pon a assar los ansarones y desque sean medio assados, pon debaxo dellos vna caçuela para recoger el xugo de los ansarones: y desque todo sea salido, mezclalo con la dicha salsa, massa en vna olla, y desque torne espesso, hazer escudillas quando vayan a la mesa echarles açucar y canela encima.

Queso a la Flamenca, de manos de cabrito.

PAra el queso de manos de cabrito y ternera, echarlos a cozer con vino y vinagre, agua y sal, y despues de cozidos, sacarlos de la caçuela, y sacar todos los huessos del cabrito vno a vno, y mõdados bien, tomar especia parda, y tomar vna prensa, y al rededor della poner vnas hojas de laurel, ò saluia, y abajo yr cõponiendo muy bien, y vayanse despues echando las especias, y luego a otro lecho, hasta que este lleno en todas las partes, y para remediarlo de otra manera diferente, tomar vnos piñones biẽ lauados, y majados en vn almirez, y echar vnas yemas duras q̃ se maje todo, y desleyrlo con vn poco de vino blanco y vinagre, despues de desleydo, charlo en vn cazo, ò caçuela, y echarle alli su açucar, y porq̃ el queso tiene especia, no echar especia, hasta que este cozido con la mesma salsa, y si quiere hazerla otro dia con salsa negra, ò salsa de granada lo que mas le conuiene al oficial.

Como se ha de salpresar, o cozer qualquier parte de la vaca.

COrtaras las costillas, los pechos, ò qualquier otra parte de la vaca en muchos pedaços pódrasles sal, y en vn vaso de tierra, ò

de

de madera compondras los vnos ſobre otros, y cubrirloshas con vna tabla, y cargarlahas de buen peſo mientras haze la ſalmuera, es aſaber en el verano quatro dias, y en el inuierno ocho. Sacaras de alli lo que quiſieres, y pondras lo en agua ſin ſal a cozer, y eſpumarlahas bien, quãdo eſtuuiere la carne cozida ſeruilahas caliente, ò fria con ajada, ò moſtaça. Y ſi la quieres el miſmo dia que fuere muerta la vaca, heruirlahas a fuerça de ſal, haſta que eſte biẽ cozida.

Como ſe ha de cozinar la punta del pecho de la vaca y ternera en diuerſas maneras.

EL grueſſo, ò callo de la punta de la vaca q̃ retira a color amarillo, ſe ha de cozer bien con agua y ſal, y en eſtando cozido ſe ha de dexar enfriar, y ſe ha de cortar en vnas tajadas delgadas del grueſſo del lomo de vn cuchillo, luego hãſe de enharinar con la flor de la harina, ò dorar cõ la yema del hueuo batida, y ſe hã de freyr cõ mãteca de puerco, y ſe hã de ſeruir calientes cõ çumo de narãja, y açucar, y canela por encima. Puedenſe tambien hazer paſteles de todas las maneras que mas adelante diremos.

Para aſſar la eſpalda de la vaca en aſſador.

TOmaras los pedaços de la espalda de la vaca no mayores que de peso de quatro libras, pondraslos debaxo de algun gran peso con sal molida, hinojo, pimenta machacada, y vn poco de ajo picado, por espacio de quatro horas, luego los pondars en el assador y debaxo de vna caçuela cõ vn poco de romero, si te pareciere, y vnos cascos de cebolla, los quales se yran coziẽdo con la gordura q̃ cayere de lo assado. Seruirlohas caliente con las cebollas y su çumo mezclandole vn gustillo hecho de vinagre y mosto cozido, y especias comunes.

Para hazer vn assado en parrillas de la espalda de la vaca, o ternera, o carnero a la veneciana.

COrtaras la espalda de la vaca, costilla por costilla, y con el gruesso del cuchillo las peras para que se enternezcan, roziarlashas cõ vinagre rosado, poluorizandolas con pimienta, canela sal molida y flor de hinojo, y haziendo estar la vna sobre la otra biẽ apretadas por seys horas poco mas o menos, segun el tiempo diere lugar, las pondras a assar sobre las parrillas a fuego manso con vna tajada de tozino gordo a cada vna encima, de modo que se conseruen xugosas, boluiendolas algunas ve-

zes, y en eftando cozidas fe han de feruir con vn çumillo hecho de vinagre, açucar y canella, y clauos, y nuez mofcada. Lo mifmo fe puede hazer de la efpalda del carnero, y de la ternera.

Para affar el lomillo de la vaca en affador, y para ahogarlo, y eftouarlo.

TOmaras el llomillo de la vaca manida, y quitarlehas aquel pelejo delgado cō que eftà cubierto, q̃ retira a color azul, y para enternecerle mas, golpearlehas con vn palo, roziandolo con vna poca de maluafia, ò buen vino de fan Martin, y vinagre rofado, y poluorizandolo con fal molida, pimienta, canela, gengibre, nuez mofcada, y clauos, molido todo con flor de hinojo, dexarlohas eftar tres horas con effa compoficion, mas, ò menos, fegun la gordura del lomillo, tendras aparejadas vnas tajadas delgadas y largas de tozino gordo, y con deftreza las yras metiendo en el lomillo al rededor, y atrechos vn ramito de romero, atarlohas en el affador, y dexarlohas affar a fuego tēplado, recogiēdo en vna caçuela la fuftācia q̃ va cayēdo, y en eftādo affado, fe ha de feruir caliēte cō el çumo q̃ huuiere caydo en la caçuela, añadiendole vinagre, vino y açucar. Si quifieres

res ahogarlo, ò estouarlo en vna olla, sacalo del assador algun tanto verde, y quitarle el romero y el tozino que pusiste al rededor, y ponlo en la olla con el licor que aura caydo en la caçuela, añadiendole maluasia, ò buen vino, y arrope, ò verdaderamente açucar, con vn poco de vinagre rosado, y de las mismas especias q̃ hemos dicho, y taparla has muy bien la olla, y dexarlo has acabar de cozer, meneandolo alguna vez, y en estando cozido siruase caliente.

Para assar el omillo de vaca de otra manera.

Toma el lomillo con algo de su gordura y roziarle con vn poco de buen vino, y vinagre rosado, y poluorizale con las sobredichas especias, y sal, y assalo despues con alguna ramilla de saluia y recojase el licor que reçumare, y estando assi assado, sacalo del assador, quitale la saluia, y ponlo en vn vaso de tierra con vna cucharada de caldo y media taça de vinagre, y vna de arrope, y vnas ciruelas secas con la gordura, ò licor que se recogio quando se assaua, y con vnas cebollas que se ayan primero cozido al rescoldo de las brasas, y acabalo de cozer con la dicha cõposicion, y estando todo cozido siruase caliente con su mismo caldo por encima. Puedese tãbiẽ echar en este caldillo media taça de maluasia y de agua rosada.

Para

Para ahogar el lomillo de la vaca en el horno.

TOma el lomillo de la vaca con alguna parte de ſu gordura, y quitale como dicho es el pellejo azul, roziale con vino, y vinagre blanco, y poluorizalo de pimienta, clauos, ſal molida, canela, ò gengibre, y flor de hinojo, y dexale eſtouarſe en vn vaſo de tierra quatro horas, con vn poco de vino de ſan Martin, ò maluaſia, arrope, y vinagre roſado, y con la miſma compoſicion ſe meta en el horno en el miſmo vaſo, añadiendole vn poco de tozino gordo picado, y vnas tajadas de magro, y à medio cozer ſele puedẽ añadir vnos granos de agraz, auiẽdo lo meneado algunas vezes, y eſtando cozido ſe ſirua caliente con ſu miſmo caldo por encima.

Para ahogar el lomillo de la vaca a la Tudeſca.

TOma el lomillo de vaca gorda, y limpio de ſu pellejo, como eſta dicho, laualo con vino, vinagre, y agua, y ponlo en vna olla con pimienta, canela, clauos, nuez moſcada, gengibre, y vn pedaço de tozino entreuerado, que no ſea rancio, paſſaras las leuaduras por cedaço, y añadiendole vn poco de moſto cozido, pondraſlo todo con las labaduras en la olla dõ

dc

de està el lomillo, y auiendo estado quatro horas en esta composicion, tapese la olla con la cobertera, sellandola con massa, y harasla heruir poco à poco por dos horas, y quando estuuiere casi cozido, ponle passas, y acabase de cozer, y en estando cozido se ha de seruir caliente con toda esta composicion encima. Puedese tambien cozer con el las cebollas enteras que ayan estado primero entre las brasas, o heruidas con agua. Desta misma manera se pueden aparejar la punta de los pechos, la espalda, y la pierna de la vaca auiendola hecho muchos pedaços, y con el dicho lomillo en el inuierno se pueden cozer faysanes, y otras diferencias de aues saluajes.

Para hazer pulpetones de lomillo de vaca a la Romana assados.

TOma la parte mas magra del lomillo sin huessos, sin pellejos, y sin neruios, y cortarla à pedaços de seys onças cada vno poluorizalos con sal molida y flor de hinojo, y con especias comunes, y atrauesandolos con quatro pedacillos de tozino entreuerado cada pedaço, y estarà en remojo con la dicha composicion, y vn poco de vinagre rosado, y arrope por tres horas, despues pongase en el assador, y vna tajada de tozino gordo entre el vno y

el

el otro pedaço, y vnas hojas de saluia, ó de laurel, y assalos con fuego templado. En estando assados se quieren seruir calientes con vn caldillo hecho del licor que dellos cae quando se assan, y mezclado con aquella composicion con que estuuieron en remojo, el qual caldo quiere tener vn poco de cuerpo, y color de açafran, y desta manera se pueden adobar los lomillos de qualquier otro animal.

Pulpetas de lomillo de vaca rellenas.

TOmese la parte mas magra del lomillo, y cortese en tajadas largas de vn palmo, anchas de quatro dedos, gruessas del lomo de vn cuchillo, y de entrambas partes golpeense con el lomo del cuchillo, roziense con vn poco de vinagre, poluorizense con flor de hinojo, sal molida, pimienta, y canela, haziendo estar la vna tajada sobre la otra por dos horas, porque tomen mejor la composicion, y assanlas sobre las parrillas con vna tajada de tozino gordo sobre cada vna, para que se conseruen xugosas, y auiendolas buelto dos ò tres vezes hasta que tomen color, seruirsehan assi xugosas con çumo de naranja por encima, ó verdaderamente con vn caldillo hecho de vinagre, açucar, canela, y clauos. Y sino quisieres assarlas sobre las parrillas, freyrlashas con sayn de puerco, o con derretido de tozino gordo

y que-

y queriendo hazer las pulpas rellenas como esta dicho, picaras vna parte del lomillo con otro tanto tozino gordo y magro con el cuchillo, añadiendole dos pedacitos de ajos, yema de hueuo, vn poco de queso, pimienta canela, peregil, y yerua buena, todo picado, y desta composicion se hinchiran las tajadas, rallalas y ponlas en el assador con vna tajadilla de tozino gordo entre la vna y la otra, y hojas de saluia, y quando estuuieren casi assadas que ayã tomado ya vn poco de color las pondras en vna olla con vn poco de caldo, mosto cozido, agraz, vuas passas, haziendolo acabar de cozer en la olla bien atapada, y estando cozidas se quieren seruir con su proprio caldillo. Puedése tãbien seruir sin caldillo, dexãdola acabar de assar en el assador. Tãbien se puedẽ cozer en la olla como està dicho, y tostarlas en el horno.

Para guisar los pies de vaca de diuersas maneras.

LOs pies de vaca despues de pelados y limpios, las vñas quitadas se haran pedaços para acomodarlos mejor en la olla: en la qual se pondran a cozer con vn pedaço de tozino, y en estando bien espumados se echara con ellos en la olla vn poco de vinagre, y vino blanco cõ especias comunes, y açafran todo a buen juy-

zio,

zio, taparseha la olla con la cobertera y massa, haziendola heruir poco a poco sobre las brasas, lexos de la llama, por cinco horas, poco mas, ò menos, segun fuere mas ò menos vieja la vaca, y en estando cozida se seruirà caliente con el tozino, y del caldo se podran hazer sopas a la Lombarda, la salsa serà ajaga, ò salsa verde.

Para cozinar la vbre de la vaca de muchas maneras.

COnuiene que la vbre de la vaca estè llena de leche, y hase de cozinar en acabando de morir la vaca, porque no se corrompa la leche. Si la quisieres assar primero la medio cozeras con agua y tozino, que no sea rancio, sacala del caldo a medio cozer, dexala enfriar, y estando fria atrauiessala con tajadas de tozino gordo, largas quadradas: las quales ayan estado en vna cõposicion de pimienta, clauos, canela, sal molida, nuez mozcada, y flor de hinojo, põla desta manera en assador, y dexala acabar de assar con fuego templado, mojandola de quando en quando con manteca de puerco, ò con lardo colado, y quando estara casi cozida se poluorizarà con pan rallado, açucar, flor de hinojo, y con las mesmas especias con que se adobò el tozino, y estando assada se sirua ca-

liente con çumo de naranja y tajadas de limon por encima.

Si quisieres reboluer la vbre en la tela, ò redaño estãdo cozida, como hemos dicho, y fria se poluorizarà de las dichas cosas, y se emboluera en la tela de puerco, ò de ternera ablandada con agua tibia, y assandola en el assador se seruira con algun çumillo.

Si la quisieres estouar, ò ahogar en vna olla despues que estuuiere heruida la vbre cõ agua y sal con los peçonzillos atados, de modo que no se salga la leche, despues se saque de aquel caldo, y se ponga en vna olla de tierra, ò en vn estufador de cobre, con tanto caldo que la cubra, y vn poco de vinagre, mezclado tozino entreuerado, y tozino gordo cortado a manera đ dados, y açucar y algunas cebollicas enteras q̃ ayã sido cozidas primero cõ pimiẽta, canela gẽgibre, clauos, y nuez moscada, y acabese de cozer la olla bien atapada, y lexos de la llama, y siruase caliente. Del caldo se pueden hazer sopas. Puedese tambien hazer en el horno de la manera que hemos dicho del lomillo de la vaca.

Para sofreyr la vbre de la vaca, y para hazer della guisado y de pies de ternera.

Despues de cozida en vna de las maneras

ſobre dichas, haras della tajadas del grueſſo de vn lomo de cuchillo quitandole el pellejo que tiene al rededor, enharinalas con la flor de la harina, ò doralas con yemas de hueuos batidas, açucar, agua roſada, canela, açafran, y pan rallado, y fritas las ſeruiras calientes, con çumo de naranja, y açucar por encima, ò otro ſaborcillo, y ſin enharinarſe ni dorarſe ſe puedē freyr con tozino, y cebollas picadas, ſiruiendolas calientes con canela, y pimienta por encima. Mas ſi quiſieres hazer dellas guiſado con hueuos batidos ſe freyran, y eſcurriendo vn poco de aquella gordura, añadiras vna cucharada de caldo teñido con açafran, pimienta, canela, y açucar, y çumo de agraz, y yemas de hueuos batidas (la cantidad ſera a tu buen juyzio) y auiendo leuantado el heruor y tomado cuerpo, ſe ſeruira con açucar y canela por encima. De la miſma manera ſe pueden guiſar los pies de ternera deſpues de cozidos.

Para aſſar la lengua de la ternera rellena.

LImpia que eſtè la lengua de la ternera de aquella vaſcoſidad que tiene al rededor ſe le harà vn agujero por la parte de arriba cerca del garguero, el qual agujero vaya por dentro de la lengua haſta la punta, deſpues ſe hinchira de vna cōpoſiciō de carne magra picada, y tozino gordo, y queſo rallado, hueuos, ajos, y

peregil, y especias comunes, y estando llena, se cosera el agujero, pondranla à cozer en el caldo, y a medio cozer saquese, y se asse quitado el pellejo que tiene al rededor, tengase aparejada vna bexiga de puerco mollificada en agua tibia, y embueluase dentro la lengua con parte de la sobre dicha composicion y flor de hinojo al rededor de la lengua, atarseha con vn hilo, y pondrase en el assador, y assarseha à fuego templado, y en estando cozida siruase con tajadas de limon por encima.

Mas si la quisieren hazer al horno, se pōdra de la mísma manera en vna caçuela de tierra donde aya manteca, ò tozino gordo derretido y colado, y alli la freyran con algunas cebollas, y en estando cozida se sirua caliēte con su mesmo caldillo.

Guisados diuersos dela lēgua dela ternera.

Limpiarseha como està dicho, tomese la parte mejor, que es de la mitad arriba y hagase della tajadas cortadas al traues, y sofrianse en manteca de puerco, y tenganse aparejadas vnas yemas de hueuos batidas con agraz claro, y caldo de carne frio, açucar, canela, y açafran, y ponganse todas estas cosas en la sarten con la lengua, y vayase coziendo poco a poco lexos del humo, meneandolo siempre hasta que se haga vn caldo quajado, y siruase asi caliente

liente con açucar y canela encima.

Si la quisieres de otra manera, en estando la lengua sofrita la pondras en vn vaso de tierra, ò de cobre, con tanto caldo que se cubra, y pimienta, canela, y açafran, granos de agraz enteros, algunas yeruezillas menudamente cortadas, y en auiendo todo dado vn heruor incorporese el caldo con pan rallado, ò con almendras picadas, ò con hueuos batidos, y siruase caliente con canela por encima.

Relleno de carne magra de ternera con su higado, y su tela, o redaño.

TOmense seys libras de la dicha carne sin huessos, sin pellejos, sin neruios, quãto mas fresca mejor, dos libras del sebo del riñon sin pellejo, piquese todo bien con vn cuchillo juntando quatro libras de higado de la misma ternera, cozido primero, y luego rallado con rallo de rallar queso, añadan quatro onças de sal molida, media onça de pimienta machacada, vna onça de canela molida, media onça de gengibre, medio quarto de açafran, seys onças de queso rallado bueno, es a saber de queso Parmesano, ò de Tronchon, ò de Pinto, vna onça de hinojo desgranado, seys onças de passas de Corinto limpias, ocho yemas de hueuos, y mezclando todas estas cosas, añadese vn

manojo entre yeruabuena y mayorana picadas, y quatro onças de caldo de carne frio, tengase a punto la tela de la parte mas sutil, y ablãdada la con agua tibia y teñida con açafrã se emboluera en yemas de hueuos muy bien batidas y se yran haziendo los rellenos del tamaño y grandeza que mejor pareciere, cuezanse encima de las parrillas, ò fritos en la sarten. Pueden se tambien assar en el assador, despues que se ayan parado tiessos sobre las parrillas. Estando cozidos se quierẽ seruir calientes, en lugar del sebo de la ternera se puede poner manteca de puerco.

Para hazer albondiguillas de la carne magra, y del higado de la ternera en forma de peras.

TOmese la composicion que acabamos de dezir) con que no aya caldo) de la gordura de vna yema de vn hueuo duro, y ponganse en vna caçuela en la qual aya derretido de tozino frio, y denles vn heruor estando la caçuela atapada con su cobertera, y luego añadaseles tanto caldo que las cubra, y pimienta, y canela, y açafran bastantemente, y vnos granos de agraz en el verano, y el çumo de agraz claro en el inuierno con vnas yeruezitas picadas, y acabense de cozer, y siruanse assi calientes. Y si quisieren

ſieren que parezcan peras, deſeles la forma de pera con la mano, poniendoles encima vn peçon de rama de hinojo ſeco.

Guiſados de ſeſſos de ternera de diuerſas maneras.

SAcados los ſeſſos de la cabeça, ſe les quitara vn pellejo que tienen por encima, y cozerſe han, y deſpues los cortaran a tajadillas, y metanſe en vnos hueuos batidos mezclados con pan rallado, y con vnas yeruezillas, y frianſe con manteca de puerco, ò con caldo, y ſiruãſe calientes con çumo de naranja, pimienta, açucar, y canela por encima. Mas queriendo hazer rellenos con la tela, poluorizenlos con pimienta, canela, clauos, nuez moſcada, y flor de hinojo, y pongãlos en la tela dela ternera, ò de puerco, y entre vna y otra ſe ponga otra tajada de tozino gordo, ponganſe enel aſſador, y aſſenlas à fuego manſo, y ſiruanſe calientes.

Si quiſieres los ſeſſos rellenarlos en tripas de la miſma ternera, ò de puerco hinchelas de los ſeſſos cozidos, y picados en el mortero, poniẽdo a cada libra de ſeſſos dos onças de queſo Parmeſano, ò de Pinto, y otras dos de otro queſo rallado, tres onças de requeſon freſco, quatro onças de açucar, vna onça entre pimienta y canela, tres onças de paſſas, y ſeys hueuos freſcos batidos, vn manojo de yeruezi-

llas, cozeran los rellenos llenos desta composicion en buen caldo de carne con tozino, y siruanse con el mismo caldo; puedense tambien assar en parrillas.

Para assar vn cabrito entero relleno, vna liebre y vn conejo.

EStando degollado el cabrito, se pelara con auga caliente del modo que se pela el lechon, y se sacaran las entrañas por la parte de la hijada, o por el espinazo lauandolo con muhas aguas por dentro y fuera, y hinchase de vna composicion hecha de tozino gordo, y magro picado, y mezclado con su libiano y higado que estè bien limpio, y especias comunes, queso mantecoso, que no sea salado: granos de agraz, y hueuos, y en el verano puedes añadir algunas frutas verdes: y estando lleno, cosase la abertura, pongase en el assador acomodado de manera que no se menee, con fuego templado, y encomençando a sentir el calor vayase vntando el cuero con manteca, para que se cõserue xugoso y no se queme (si le quitares el pellejo pongase en agua caliente hasta que aya hinchado, y dexese refriar, y todo al rededor lo hinchiran de tajadillas de tozino gordo) y siruase caliente, es a saber, el que no tẽdra pellejo, cõ çumo de naranja, y azeytunas

hen-

hendidas por medio, o cõ cebollas ſofreydas, y el que ſerà pelado ſiruaſe ſimplemente. De la miſma manera ſe puede hazer la liebre, y el conejo montes, y el que llaman de las Indias, y el liron, y lleuandolo al horno deſpues de relleno ſi quiſieres. Para hazerlo de otra manera, tomaras el que eſtà deſcorchado, y eſtando relleno, põganſe en vna caçuela dõde aya ſayn derretido, con tanto caldo que ſe cubra la mitad, y en aquel caldo eſpecias comunes, y cebollas cortadas en el inuierno, y en el verano otras frutas, añadiendole agraz entero, o el çumo del, y moſto cozido, y pongaſe a cozer en el horno, meneandolo alguna vez de modo que tome vn poco de color de entrambas partes, y ſiruaſe caliente con ſu caldo, y con ſu compoſicion encima.

De la miſma manera ſe puede adobar el ceruatillo, y el cabrito montes.

Para cozer, aſſar, y hazer muchas viandas de qualquier parte del cabrito.

QVeriendo cozer qualquier quarto delãtero del cabrito, pongaſe el agua hiruiendo deſpedaçado, o entero, ponganle yeruezillas picadas, eſpecias, hueuos, y queſo, y ſiruaſe caliente con ſalſa verde, o otro ſaborzillo.

Puedeſe tambien cozer y ſofreyr cõ mãteca

y ponerlo en las parrillas, seruido con peregil.
El quarto trasero pide ser assado en el assador, y antes passenlo por el agua hiruiẽdo, y dexenle enfriar, y claueteenlo de tajadas de tozino, y vayase assando a poco fuego, y siruase caliẽte con çumo de naranja. Puedẽse rellenar los quartos del cabrito de la composicion que hemos dicho, para el entero. Y si de los dichos quartos quisieren hazer potaje, cortẽse a pedazitos, sofriãlos primero cõ lardo derretido, ò manteca, ò tajadas de tozino gordo, reboluiẽdo los amenudo, y añadaseles vn poco de caldo de otra carne, o agua cõ pimiẽta, o clauos, canela, nuez moscada, açafrã, y agraz, y tapese el vaso con massa, demanera, que no pueda respirar, y estando cozido, se sirua caliente con su caldo encima. De la propia manera se suele hazer el pecho de la ternera.

Para hazer la cabeçuela del cabrito de diuersas maneras.

TOma la cabeça del cabrito rezien muerto, y pelala cõ agua caliẽte, partela por medio y lauala cõ muchas aguas, y mayormẽte en las canelas donde suele tener mas vascosidad, y queriendola rellenar, sacale los sessos y cuezelos, dexalos enfriar, despues cortalos menudamente y mezclense con queso rallado, y hue

uos

nos batidos, y especias comunes, y yeruabuena, y mayorona, y peregil picado, y metase esta composicion en el lugar donde estauan los sessos, bueluanse a juntar las partes de la cabeça atandolas con vn hilo, y pógase a cozer desta manera en vna olla, con tanto caldo de otra carne, que la cubra quatro dedos, y vn pedaço de tozino y especias comunes, y añadasele vn manojo de yeruezillas, y vn poco de agraz, y siruase caliente con su caldo.

Sino la quisieres rellenar, limpiala como dicho es, y particularmente debaxo de la lengua, abrela por medio con los sessos y todo, poluorizalos por dedentro con pimienta y sal molida, pon vna tajada larga quanta es la cabeça de tozino gordo y peregil, atala con vn hilo, y pó la a cozer como dicho es, y estando cozida pó la sobre las parrillas que tome color de oro, y siruela con salsa de peregil.

De otra manera se puede hazer, y es esta. Parte la cabeçuela por medio, y en acabandola de limpiar atala, ponla a cozer, dexala infriar, ten aparejada vna composicion de hueuos batidos, y queso y pan rallado, yeruabuena, mayorana y otras, açucar, pimienta, y canela, açafran, toma cada parte por si de la cabeçuela, y dale vna capa con esta composicion, y frielas en lardo, o manteca por ambas partes, siruase con açucar, y canela, y tajadas de limoncillos por encima. Sobre las parrillas se haze assi.

En eſtando cozida partela por medio, limpia muy biẽ la lengua, y en eſtando fria poluorizala con, flor de hinojo, ò ſal, ponla ſobre las parrillas y ſobre cada mitad vna tajada de tozino gordo, y en auiendo tomado color de ambas partes, ſiruaſe caliente con çumillo hecho de vinagre roſado, açucar, clauos, y canella.

Caldo lardero del pecho y eſpalda de los venados pequeños, y de qualquier carne q̃ ſe ſaca del puerco domeſtico.

TOma el pecho y la eſpalda del ceruatillo, gamo, ò cabra montes, hagaſe muchos pedaços, y lauenſe con vino y agua y cuelenſe aquellas lauaduras por cedaço, y pongaſe con los pedaços en vaſo de tierra, con pimiẽta, canela, nuez moſcada todo molido, tozino gordo y magro cortado a dedos, y algunas ramillas de ſaluia, y açucar, y hagaſe heruir ſobre las braſas lexos de la llama, eſtando el vaſo biẽ atapado por hora y media, y ſiruaſe caliente. Puedenſe poner en el dicho caldo cebollas enteras, que ſe ayan primero cozido en el reſcoldo de las braſas, y ſi quiſieres eſpeſſar algo mas el caldo, lo puedes hazer con almendras toſtadas picadas, ò con pan eſtouado en vino cozipo, y vinagre roſado.

Para cozer la cabeça del puerco jauali.

TOma la cabeça en acabando de morir el puerco jauali, y pelada con agua caliente y limpia, metela a cozer con el hozico hazia baxo en vn vaſo ancho y alto de lados, de modo que toda ſe cubra con vino, y vinagre, y agua, y pon ſal y pimienta molida con abundãcia, y cueza con vna ramilla de hinojo ſeco que de olor, en eſtando cozida antes que ſe deſhaga, ſacala y ſiruaſe caliente, ò fria con vna narãja en la boca, y cõ vn platillo de moſtaza.

Para freyr y hazer diuerſos guiſados de liebre.

QVando la liebre eſtara deſollada ſacale las entrañas, toma el lomo y la parte delantera, y cortada à pedazitos hazlos heruir con agua y ſal, deſpues ſacalos del agua, y dexalos eſcurrir, frielos con ſain de puerco y cebollas picadas y por picar, y en eſtando frito ſiruaſe con moſtaza, ò caldo negro por encima.

Para hazer caldo lardero, cortaras toda liebre a pedaços, laualos con vino blanco y agua, y colaras las lauaduras por vn cedaço, y ponlas en vn eſtufador de cobre, ò de tierra con la liebre cortada, añadiẽdole tozino magro cortado

tado a dedos, y del gordo picado y vnas cimas de saluia, pimienta, canela clauos, nuez moscada, y vn poco de vino cozido, y vinagre, y hagase cozer todo, teniédo el vaso cerrado, puedese tambien espessar este caldo con almendras tostadas y mojadas, ò con pan tostado remojado en vinagre rosado.

Rellenos de diuersas maneras de la carne magra del puerco fresco.

TOmaras diez libras de la dicha carne sin sin huessos, sin pelejo, y neruios, grassa y magra, y piquese cõ vn cuchillo sobre vna mesa, nadiendole ocho ançaas de sal molida, seys onças de hinojo dulce seco, quatro onças de pimenta machacada, vna onça de canela molida, media onça de clauos picados, y mezclese todo muy bië cõ la mano, añadanse quatro onças de agua fria y yeruabuena, mayorana picada, y dexalo todo reposar por quatro horas en vn vaso de tierra, ò de madera en lugar fresco, y tomese la tela del mesmo puerco bien limpia de pelos, y ablãdada cõ agua tibia, y de la dicha cõposicion cõ la tela haganse los rellenos de la forma q̃ quisieres, y dexalos reposar por dos dias en lugar enxuto, despues se assaran en la sarten con manteca de puerco, ò tozino gordo derretido, y siruanse calientes.

De

De la misma composicion se podrian henchrir las tripas de puerco auiendolas tenido primero en sal, y despues de dos dias se podrian cozer.

De la misma carne magra biẽ picada se pueden hazer rellenos con la tela, ò con tripas añadiendo a la cantidad de diez libras de carne vna libra y media de queso de Parma, ò de Pinto, y onça y media de canela picada, y otra onça y media de pimienta molida, y media quarta de açafrã, y media taça de agua fresca, y tres onças de sal, y estando todo bien mezclado se haran los dichos rellenos con la tela, ò con las tripas, y se coseran como hemos dicho.

Para hazer manteca de puerco domestico.

TOma la enxundia del puerco fresca, y limpiala de aquellos pellegitos q̃ tiene, y cortala a pedacitos, como dados, ponla en caldero, y a razon de cinquenta libras de enxundia pon cinco de agua clara en el ondo del caldero antes de poner la enxundia, y derritase a fuego lento, mezclandola con vna libra de sal, ò mas, ò menos, segun el tiempo que la quisieres conseruar, y en estando derrẽtida heruira media hora y colarseha por vn cedaço en vn vaso de tierra, ò de madera dexandola estar alli hasta tanto que la humidad del agua se vaya al fondo, y despues poco a poco se yrà

metiendo en otro ſemejante vaſo, aduirtiendo que la ſolada no ſe ha de meter alli, conſerueſe en lugar humido haſta que ſe vſe della.

Para hazer diuerſas compoſiciones de rellenos para toda ſuerte de quadrupedes y volatiles, que ſe huuieren de aſſar en el aſſador.

TOma quatro libras de tozino gordo, que no eſte rancio, y picalo cõ el cuchillo muy menudo, con dos libras de higado de cabrito, ò de otro animal quadrupede, ò volatil, de los que ſe vſan, y corteſe à bocadillos, y añadaſele yeruabuena, mayorana, pempinela, y peregil picado con vn cuchillo, y quatro yemas crudas de hueuos batidos, vna onça entre pimienta y canela, y media onça entre clauos y nuez moſcada molida, y media libra entre ciruelas paſſas guindas: y en el verano en ſu lugar agraz entero, y todo ſe mezcle bien, quedãdo al aluedrio poner queſo rallado, vn grano de ajo y cebollas ſofritas.

Puedeſe hazer de otra manera, eſtando picacado el tozino gordo con otra tanta carne magra de ternera, ò de carnero, ò de puerco pequeño, ſin pellejos ni neruios, y con ella quatro onças y media de tozino, entreuerado ſe mezclaran

claran con el las especias sobredichas, y quatro onças de passas, y algunos tronchos de alcachofas cozidos.

Puedese hazer tambien desta manera: auiendo picado el tozino gordo, añadansele dos libras de higado de algun animal quadrupede cozino, y rallado vna onça de hinojo dulce, seco, desgranado, ò picado, seys yemas de hueuos, vna onça y media de las especias sobredichas, vnos granos de ajos mondados que ayan heruido primero.

Para hazer varias composiciones de rellenos, para relleuar las partes de animales quadrupedes y volatiles que se ayan de cozer con agua y sal.

Pongase a cada libra de queso añejo rallada seys onças de queso mantecoso, no muy salado, y tres onças de nuezes majadas en el mortero, y mondadas, y dos onças de migajon de pan remojado en caldo de carne, y majado en el mortero, tres onças de tuetanos de vaca cortados a bocadillos, ò manteca de vaca fresca, y tres onças de passas limpias, media onça entre pimienta y canela, y buena cosa de açafran, mezclese todo juntamente con ocho hueuos de manera que la composicion ni sea muy liquida, ni muy espessa.

 Puedese

Puedese hazer de otra manera, es a saber, que estãdo rallado el queso se mezcle con vna libra de liuianos de ternera, è de cabrito cozidos y picados, ò sessos, añadiendole vna onça de las mesmas especias y açafran, y yeruezillas picadas, con seys hueuos, y con esta composicion ponganse granos de agraz enteros, y vn poco de caldo gordo para conseruarla xugosa, y en lugar de los liuianos se puede poner vbre de ternera.

La tercera manera es, que se majen enel mortero vna libra de almendras dulces con vna libra de requeson, vna libra de açucar, vna onça y media de las sobredichas especias, seys onças de queso anexo rallado, quatro onças de leche de cabra, seys hueuos batidos, tres onças de manteca de vaca cortada à bocadillos, y si quisieres que la dicha composicion quede blanca, no le pondras sino gengibre, y las claras de los hueuos.

La quarta y vltima manera sera, picar cõ vn cuchillo la pulpa cruda de quatro pechos de capon, y vna libra de tozino gordo, dos libras de pança de puerco fresca, que se aya heruido primero, vna libra de queso seco rallado, vn manojo de yeruezillas, vna libra de queso fresco, dos onças de las sobredichas, media libra de passas, seys hueuos batidos, sal, açucar, y açafrã à beneplacito.

Con qualquiera de las sobredichas composicio-

ciones se pueden henchir las tripas de la tera.

Para ahogar toda suerte de capones, y gallinas.

LOs capones y las gallinas, peladas y limpias de sus entrañas, se podran rellenar con alguno de los sobre dichos rellenos, y se pondrã en estufador con vna libra de tozino cortado à rajadillas, media onça de canela entera, vn quarto de gengibre, vna media nuez moscada, buena cosa de açafran, y vn poco de vino blanco, vna copa de çumo de agraz, y vna onça de pasas: y pongase tanta agua en el estufador que cubra el capon, y cuezase con el vaso cubierto, y sellado con massa, que no pueda respirar, y estã do cozido siruase con su composicion encima: y sino fuere el capon muy viejo, estara cozido en hora y media.

Para ahogar, o estufar toda suerte de capones de otra manera.

QVando el capõ estarà manido sera mejor: rellenarlohas de alguna de las maneras sobredichas, pondraslo en vn estufador con agua, ò tanto caldo de otra carne que le cubra tres dedos sobre el capõ, cõ vna libra de

relleno de menudo, y media libra de cortezas de queſo de Parma de Tronchon, y pencas de alcachofas, ò de cardo limpio, que aya dado vn heruor en el agua, y eſtando caſi cozido pongaſe agraz entero, con vn poco de pimienta, canela, y açafran, y eſtando cozido ſe ſirua con vnas rebanadas de pan debaxo del capon, poluorizadas con queſo de Tronchon rallado, y al rededor del capon pongaſe el relleno del menudo, y los tronchos, y eſturreſe el pan con vn poco de caldo.

Puedeſe tambien eſtufar el dicho capon con nabos en lugar de los trõchos de alcachofas y cõ cebollas enteras que ſe ayã primero heruido, ò aſſado en el reſcoldo de las braſas. Pero ſi ſi quiſieres hazer pedaços el capõ no ſera meneſter rellenarlo, ſino freyr los pedaços cõ ſain derretido, ò tozino gordo picado, añadiendo deſpues de fritos tanto caldo de otra carne que los cubra, y acabanſe de cozer cõ el dicho caldo, y medio quarto de hora antes de ſeruirlos ponles vnos granos de agraz, y vn manojo de yeruezilla, y ſi quiſieres eſpeſſar el caldo lo podras hazer con almendras dulces mondadas y majadas en el mortero, poniendole las eſpecias que hemos dicho arriba.

Si quiſieres hazer guiſado del capon quãdo le abras cortado a pedacitos cuezelos, ſacalos del caldo y frielos en vna caçuela con el ſain derretido, y tẽ aparejadas las yemas de hueuos bati-

ati las con çumo de agraz, y con el caldo frio el mismo capon, açucar, pimienta, canela, y çafran, y pongase todo en la caçuela, dando- vn heruor hasta que se aya espessado, y sir- ase con açucar y canela por encima.

Para cozer el capon de otra manera.

QVeriendo que el capon sea mas sabroso, y el caldo meyor, pongase a cozer en vn stufador con el caldo de otra carne, y relle- os de menudo frescos, y media onça de ca- ela molida, y en estãdo cozido siruase caliẽte on vnas sopas Lombardas, poluorizadas con ueso rallado, açucar, y canella.

Para assar los capones, gallinas, y pollos rellenos con passas, y sin ellas.

TOmaras vnas tajadas de tozino, como dados y sofreyrlashas con vnos granos e ajo quarteados en vna caçuela, y juntamẽ- e los higadillos de las dichas aues, y en tomã- o color añadiras vnos piñones, y passas bien uadas, y limpias de sus peçones y freyrlashas ıntamente añadiendo pimienta y acafran oco, y dexarlohas enfriar, desta composi- ion rellenaras los pollos que esten algo ma- idos, y coseraslos, y pondraslos en el assador, a medio assar enlardarloshas, y pondraslos

en ſeco dentro de vn eſtufador, y al reſcold[o] de las braſas los dexaras acabar de aſſar, dond[e] haran ſulſiendoſe vn caldillo ellos miſmos, a[l] qual le añadiras agraz y pimienta, y los ſerui[]ras enteros con ſu caldillo por encima. De l[a] propia manera ſe pueden aſſar los capones [y] las gallinas manidas.

Para aſſar el gallo y gallina de las Indias.

EN el inuierno deſpues de muerto el gallo ò gallina de la India, la dexaras ſin ſacar la[s] tripas quatro dias, y en el verano dos, deſpue[s] la pelaras enxuta, ò con agua caliente: y aduie[r]to, que eſta aue tiene en el pecho vn hueſſo muy ſalido, el qual le quitaras, abriendo por la vn[a] parte del pecho la carne que eſtà junto al hueſ-ſo, y cortarlehas, y luego bolueras a coſer el pe-cho, ſi quiſieres le podras rellenar de vna de la[s] ſobredichas maneras de rellenos que hemos ar-riba pueſto. Quitale la cabeça, los pies, y los a-lones, y dale vn heruor en el agua, ſacale y de-xale enfriar, y ſino eſtuuiere bien gorda clauale algunas tajadillas de tozino gordo, ponlo en el aſſador y dexale aſſar poco a poco.

Para hazer vna pepitoria.

TOmaras cuellos y cabeças de aues lim-pios de ſu ſangre, las alas limpias de todas

plumi-

llamillas, y los pies limpios del primer pellejo, y mollejas limpias de toda suziedad, y del pellejo que tiene dentro lavalos con muchas aguas, cozerloshas, y despues los sofreyras con tajadas de tozino pequeñas, y luego les añadiras los higadillos, y en estando de buena color pondras vn poco de caldo de la olla, y de todas especias, y seruillo has con vnas sopas en el plato.

Para hazer vna olla podrida.

TOma dos libras de garganta de puerco salada, y quatro libras del pernil dessalado, dos hozicos, dos orejas, y quatro pies de puerco partidos y rezien sacados de vn dia, quatro libras de puerco janali con el callo fresco, dos libras de salchichones buenos, y limpio todo haga se cozer con agua sin sal: y en otro vaso de cobre, ò de tierra, cuezanse tambien con agua y sal, seys libras de carnero, y seys libras de riñonada de ternera, y seys libras de vaca gorda, y dos capones, o dos gallinas, y quatro pichones caseros gordos, y de todas las dichas cosas las que estuuieren primero cozidas se vayan sacando del caldo antes que se deshagan y cōseruense en vn vaso, y en otro vaso de tierra, ò de cobre con el caldo de la sobredicha carne, cuezanse dos quartos de liebre traseros cortados a pedaços, tres perdizes, dos faysanes, ò dos anades gruessas saluajes frescas, veynte

tordos, veynte codornizes y tres francolines, y estando todo cozido, mezclense los dichos caldos y cuelense por cedaço, aduirtiendo, que no sean demasiadamente salados. Tenganse aparejados garuanços negros y blancos, que ayan estado a remojo, cabeças de ajos enteras, cebollas partidas, castañas mondadas, judihuelos, ò frisones heruidos, y todo se haga cozer jũtamente con el caldo, y quando las legumbres estaran casi cozidos, pongãse repollos, y vergas, y nabos, y rellenos de menudo, ò salchichas, y quando todo estarà cozido, antes tiesso que deshecho, hagase de todo vna mezcla è incorporese, gustese muy amenudo por respeto de la sal, y añadase vna poca de pimienta y canela, y despues tengase aparejados platos grandes, y pongase vna parte de la dicha composicion sobre los platos sin caldo, y tomese de todas las aues partidas en quatro quartos, y las carnes gruessas, y las saladas cortadas a tajadas, y las aues menudas, dexense enteras, y repartanse en los platos sobre la composicion y sobre estas pongase de la otra composicion del relleno cortado, y desta manera haganse tres suelos, y tengase vna cucharada del caldo mas gordo, y pongase por encima, y cubrase con otro plato, y dexese media hora en lugar caliente, y siruase caliente con especias dulces. Puedense despues de heruidas assar algunas de las dichas aues.

Capi-

Capirotada baſtarda.

MAjenſe en el mortero dos libras de almẽdra, dulces, con dos pechos de capon, aſſados en el aſſador, y tres onças de migajon de pan remojado en maluaſia, y deſtempleſe todo en quatro libras de caldo frio de carne, y paſſeſe por cedaço añadiẽdo ſeys yemas de hueuos freſcos crudos, y pongaſe en vna çaçuela decobre con ſeys onças de maluaſia, vna libra de açucar, y vna onça de canela picada, y media onça entre clauos y nuez moſcada, y haſe de heruir todo lexos de la llama ſobre las braſas, meneandolo ſiempre con la cuchara, haſta tanto que aya tomado vn poco de cuerpo: tenganſe diez pichones, o quatro anades ſaluajes aſſadas en el aſſador, y ponganſe en vn plato poluorizadas con açucar y canela, y ſobre ellos pongaſe la compoſicion dexandola repoſar encima de la ceniza caliẽte, o en horno, y no muy caliente por quatro horas, y ſiruaſe caliente cõ açucar y canela por encima, y cõ eſta compoſicion ſe pueden cubrir diuerſos aſſados por encima.

Otra capirotada para aſſados.

MAjenſe en el mortero vna libra de almẽdras dulces toſtadas en vna ſarten vn

riñon de ternera assado en el assador cō su gordura, ò con vna pulpa de anade salaaje assada en el assador, y estādo todo juntamēte majado, destemplese con quatro libras de caldo frio, y media libra de çumo de agraz, y passese por el colador, ò por el cedaço, y añadase vna onça de canela, media de pimienta, y media de clauos, y nuez moscada, çumo de naranja, y açucar, y despues hagase cozer en la caçuela sobre las brasas, meneandola de cōtino hasta que tome vn poco de cuerpo, y tēganse aparejadas rebanadas de pan, tostadas sobre las parrillas, y diez pichones gordos assados en el assador, o seys perdizes hechas quartos, y despues pongasselas rebanadas del pan ordenadas en vn plato poluorizadas con açucar y canela, y ponganse los quartos de las aues cō vna parte de la composiciō, y haganse dos, ò tres tandas, y cubrase el plato, y dexense reposar sobre la ceniza caliente, ò en el horno por media hora, y siruase caliente con açucar y canela por encima, y desta manera se pueden seruir otras maneras de aues assadas en el assador.

Capirotada comun.

TOmense dos libras de q̄so de Pinto, y otra libra de queso grasso no muy saldo, y majese en el mortero con diez granos de ajos que esten heruidos primero, y las pulpas de

dos

dos pechos de capon q̃ ayan ſido primero aſſados en el aſſador, y eſtando todo majado, juntãmente ſele añadiran diez yemas de hueuos crudas, y vna libra de açucar, y deſtempleſe todo con caldo frio de carne de pollo, porque ſi eſtuuieſſe caliente no ſe podria deſtemplar, ni paſſar la compoſicion como ſe requiere q̃ ſea paſſada por colador: ò cedaço, por reſpeto del queſo, y eſtando colada pongaſe en vna caçuela bien eſtañada, y hagaſe que ſea algun tanto clara ſobre las braſas lexos de la llama, y añadaſele vna onça de canela, media onça de pimiẽta, media onça entre clauos y nuez moſcada, y buena coſa de açafran, y entretanto que ſe eſta coziendo vajaſe meneando haſta que aya tomado cuerpo, y en eſtando cozida deſele el pũto del ſabor, y deſpues tendran liuianos de ternera, ò de cabrito ſofreydos, y mezcleſe todo jũto, y ſiruaſe con açucar y canela por encima. En lugar de los liuianos ſe puede tambien poner la punta del pecho de la ternera cozida, y deſpues ſofrito: de la propria manera ſe haze la capirotada para toda ſuerte de aſſudura.

Para hazer gineſtada, la qual puede ſeruir por eſcudilla y por ſalſa para diuerſas carnes.

TOma diez libras de leche de cabras, ò de vacas ordeñada el miſmo dia, y paſſeſe por el ce-

el cedaço, con catorze onças de harina de arroz, y hecha del mesmo dia de la manera siguiẽte. Limpio que sea el arroz de toda inmundicia lauese con muchas aguas tibias, y dexese por vna hora repoiar en agua tibia, despues quitandole el agua majarseha en vn mortero de piedra con vna mano de madera, y quando estarà bien majado passese la harina por vn cedaço de velo, y estara en arbitrio, dexar enxugar el arroz antes de majarlo en el mortero: pero si se se majare humedo, no sera menester roziarlo con agua, como se haze quando esta enxuto.

A la harina de arroz hecha desta manera, se le añadiran dos libras de açucar fino, vna onça de canela, vn quarto de gengibre, media onça de pimienta, açafran, y sal bastantemente, y pongase en vna caçuela estañada, y hagase cozer sobre las treuedes, ò en vn alnafe a fuego de carbon mezclandola siempre con la espatula de madera, y quando començare a heruir pongasele seys onças de datiles frescos, ò quatro onças de higos secos, cortados, assi los datiles como los higos menudos, cinco onças de piñones mondados que ayan estado a remojo en agua fria por siete horas, y cinco onças de vuas passas bien limpias: las quales materias se han de majar cada vna de por si: es a saber las mas duras primero, y las passas se han de poner quando ya estarà casi cozida la ginestada; y quando estarà cozida, de manera que aya tomado cuer

po,

po, siruase caliente, ò fria, como quisieres con açucar y canela por encima. Si quisieres poner la sobre la carne assada, hagase mas liquida y clara. Esta comida en el inuierno se puede con seruar quatro, ò cinco dias.

Para hazer vna auellanada.

TOmense tres libras de auallanas mondadas, y tostadas en vns sarten, ò caçuela, y fregadas con vn paño gordo, y piquense en el mortero con vna libra y media de pulpa de ternera assada en el assador, y con la pulpa pongase el gordo del riñon, ò pulpas de auezillas assadas en el assador, y tuetano de vaca, y quando todo estara majado destemplese con caldo frio de carne que no estè muy salado, y passese por el colador, ò por vn cedaço claro, y pongase en vna caçuela estañada, añadiendole vna libra y media de açucar, y quatro onças de agraz, y dos onças de buena maluasia, vna onça de canela, vna onça entre pimienta, y gengibre y clauos, y nuez moscada, y tres onças de agua rosada, y hagase cozer todo, como hemos dicho en el capitulo passado de la ginestada, y siruase cõ açucar y canela por encima. Desta composiciõ se pueden cubrir las aues assadas en el assador los higadillos y mollejas, y en falta de auellanas ponganse piñones.

Para hazer escudillas de manjarblanco.

TOmense doze libras de leche de cabras, ò de vacas fresca y gordo, y passesse por el cedaço con veynte y dos onças de arina de arroz hecho de la manera q̃ hemos dicho en elcapitulo de la genestada, y pongase todo en vna caçuela estañada, y tengase cuenta que el vaso sea liso, porque a las vezes las martilladas desiguales son ocasion de que se apegue la comida en la caçuela. Pongase la caçuela con la leche al fuego sobre las treuedes, o en el alnafe, y vaya se mezclando y meneando con la espatula de madera, y en començando a calentarse pongase vn poco de sal, y el pecho de vna gallina cozida muerta del dia, deshilada sutilmente, como el cabello, las quales deshilas primero que se pongan en el vaso se podran batir en otro vaso con vna copa de otra leche, y si quisieres dalles vna buelta, o dos en el mortero de marmol con la mano de madera lo podras hazer, y despues otra vez se batiran con leche, de modo que se pongan a separar la vna de la otra, y ponganse en la dicha caçuela con tres libras de açucar fino, no cessando de menear continuamente, hasta tanto que estè cozida. Para conocer quando està cozida, alcese la espatula, porque si el manjarblanco se apega en ella, y haze hilo, y sera transparente, entonces

eſtà cozido. Hallo por experiencia, que quando eſtá comida eſtà ſolida y eſpeſſa, y no tiene ya el color de la harina, entonces ſe puede quitar del fuego, y puedeſe batir por vn quarto de hora con la eſpatula, añadiendole media libra de agua roſada, teniendo el vaſo ſiempre encima de las braſas, y quando el manjarblanco eſtarà de la manera que el miſmo nombre ſe dize blanco y luſtroſo y correſpondiente el guſto a ſu belleza, ſe podra ſeruir caliente o frio con açucar por encima.

Para hazer gineſtada cõ yemas de hueuos.

TOmenſe quinze yemas de hueuos freſcos del dia, y batanſe con diez onças de maluaſia, ò moſcatel, ò vino de Coca o Alaexos, y paſſeſſe por el cedaço con ocho onças de caldo frio de pollo, y otras ocho onças de açucar fino, y tres quartos de canela molida, y hagaſſe cozer en vna caçuela de cobre aſtañada con quatro onças de manteca de vaca freſca, meneandolo de contino con la cuchara haſta que tome cuerpo, y ſiruaſe con açucar y canela por encima. Puedeſe tambien cozer de otra manera: es a ſaber, poniẽdolo en vna calderilla de cobre eſtañada, o en vna olla recogida, la qual ſe põga ſobre la boca de otra q̃ eſtè cõ agua hiruiẽdo, demanera q̃ toq̃ en el agua, y eſtè muy biẽ atapada, y d̃xeſe por media hora haſta

que

que aya tomado cuerpo, y siruase de la propia manera.

Manjar blanco de harina de almidon.

MAjense en el mortero dos libras de almẽdras dulces mondadas, y destemplese cõ diez libras de caldo de carne frio, ni muy gordo, ni muy flaco, y passesse por el cedaço con vna libra de harina de almidon bueno, y dos libras de açucar fino, y su sabor de su sal; pongase en vna caçuela, y hagase cozer como hemos dicho del manjar blanco, y estando casi cozido, pongase ocho onças de çumo de limõcillos, mondados de la corteza sin sus granos y cortados a bocadillos: los quales limoncillos ayan estado a remojo en agua rosada por dos horas, y estando todo mezclado, siruase caliente, ò frio con açucar por encima.

Para hazer manjar blanco de migajon de pan.

MAjense en el mortero vna libra de almendras dulces mondadas, y media de migajon ee pan remojado con caldo de carne, y vn pecho de pollo cozido y destemplese con quatro libras de caldo, donde aya estado a remojo el pan, y passesse por cedaço, y hagase cozer como en el passado capitulo, con libra y media

de

de açucar, y quando estarà casi cosida juntesele quatro onças de agua rosada, y hagase acabar de cozer, y quando serà cozida, siruase caliēte, ò fria con açucar por encima. Puedese tambien poner en esta comida vna copa de agraz: pero no menos caldo, y saldria à modo de ginestada, añadiendole pimienta, clauos, canela, nuez moscada, y açafran.

Para hazer escudillas de almidon con carne.

TOmese vna libra de harina de almidon, y pōgase a remojo en seys libras de caldo frio de pollo, y passese por cedaço, y añadasele libra y media de açucar, y vn poco de sal y hagase cozer en vna caçuela del modo que hemos dicho del manjar blanco, añadiendole quā do se querra acabar de cozer quatro onças de agua rosada, y tres de la gordura del pollo derretida, y siruase caliente, ò fria con açucar fino por encima; quedarà a tu arbitrio hazerla liquida, ò solida y espessa. Mas queriendola con leche de almendras, por cada libra de almendras se pondran seys onças de harina de almidon, destemplandolo con cinco libras de caldo de carne frio.

Para hazer escudillas de manjar blanco de repente.

CVezanse dos libras de arroz bien limpio, con doze libras de leche de vacas, ò de cabras, y dos libras y media de açucar fino, y sal lo que fuere menester, de manera que estè bien espesso, passese por el cedaço, y añadansele tres onças de agua rosada, y quatro onças de gordura del riñon de la ternera, ò de cabrito derretida, y purificada, y desele vn heruor en la caçuela, y siruase caliente, ò fria con açucar por encima.

Para hazer escudilla blanca de requeson.

TOmense quatro libras de requeson fresco de ouejas, cabras, ò vaca hecho del dia, con dos libras y media de manteca de vaca fresca, y pongase todo en vna caçuela, con dos libras de açucar, y tres onças de agua rosada, y otras tres onças de harina de almidon destempladas con seys onças de leche de cabra fresca, y hagase cozer en la caçuela como el manjar blanco, y siruase caliente con açucar fino por encima, y queriendola à modo de ginestada, añadasele pimienta, canela, y açafran.

Para hazer escudilla de leche, vulgarmente llamada Vngaresca.

Tomense seys libras de leche de cabra, ò de vaca

vaca fresca, y veynte hueuos frescos batidos, sal la q̃ fuere menester, vna onça de canella, y vn poco de açafran, y muelase todo, y passese todo por vn cedaço, con libra y media de açucar fino, y pongase en vn vaso de cobre, ò de barro, vntado con seys onças de manteca de vaca fresca que no estè derretida, y cubrase el vaso, el qual se pondra en vna caçuela grande que tenga agua, y con aquella agua se cozera, y quando estuuiere quajada, se seruira como quisieres, caliente, ò fria: y si la quisieres blanca, no pondras canela, ni açafran. Puedese hazer tambien de otra manera, con veynte yemas de hueuos, y quatro libras de leche, y quatro onças de çumo de naranja, vna onça de canela, media onça de gengibre, vn poco de açafran, dos onças de agua rosada, y vna libra de çucar, y quando todo estuuiere passado por el cedaço, hagase cozer como està dicho.

Para hazer escudilla de farro, y de semola con leche de cabras, o de vacas.

TOmense dos libras de semola blança y bien limpia, ò vna de farro (difiere la semola del farro en que es hecha la semola del trigo y el farro de ceuada) vna libra de mãteca de vacas fresca, sal lo que serà menester, y cuezase en

vna caçuela sobre las brasas poco apoco cō diez libras de leche de cabras, ò de vacas, y quando estarà cozida, pongase vna libra de açucar, y quatro onças de agua rosada, quedarà a tu aluedrio, si mientra se cueze lo pnisieres menear con vna cuchara de madera, y quando serà cozida, siruase caliente, ò fria con açucar por encima. Desta propria manera se podran cozer con caldo gordo de carne, y espessarse con queso y hueuos.

Escudilla de harina y pan rallado.

TOmense diez onças de la flor de la harina y ocho onças de pan rallado, passado por colador, y mezclese cō la harina, y cō vn quarto de pimiēta molida, y tengāse quatro yemas de hueuos frescos batidos con vna copa de agua fria teñida cō açafran, y estiēdase la harina sobre vna mesa, y roziese cō los hueuos batidos, mezclādola ligeramēte cō el cuchillo, ò cō vna espatula de madera, de modo q̄ la harina se vaya haziēdo pelotillas menudillas, y pōganse las pelotillas en vna caçuela tostadera, passādolas primero por el colador, llamo tostadera la caçuela en q̄ se suelē hazer las tortas, la qual se cubrira y se pōdra sobre cenizas caliētes, del modo q̄ se ponē las tortas con la cobertera caliēte encima y dexese assi hasta que esten enxutas las pelotillas, y no auiendo cobertera pon-

ganse en el horno, no muy caliente, quando estarã enxutas saquẽse de la caçuela y põganse a secar al ayre sobre vna mesa, y pongãse en vn colador bien limpio, ò en vn cedaço claro, y ciernanse de la harina q̃ tuuieren, y dentro de buen caldo gordo q̃ hierua, pongãse las pelotillas q̃ llamã en Italia mil infantes, de las quales cada libra pide seys de caldo, y quãdo estaran cozidas, siruanse calientes con queso rallado y canella por encima. Desta misma manera se puedẽ cozer con la leche de cabra, ò con la mãteca de vaca, y agua. Puedese tãbiẽ guardar tres o quetro meses despues q̃ son hechos en la caçuela. Mas si quisieres hazer cãtidad la parte q̃ queda en el colador o en el garuillo se buelua a poner en la mesa, y se poluorize de harina, y meneese con en el cuchillo, mezclãdolos de arriba abaxo muchas vezes, hasta tãto que pareciere estar bien rebueltas, y despues en el passarlas en el colador, y mezclarlas: tengase el mismo orden que hemos dicho.

Para hazer las mismas pelotillas, dichas mil infantes, para conseruarlas.

TOmese la flor de la harina molida enla Luna de Agosto, poque dura mas, y la cantidad sera segun los que quisieren hazer, estiẽ-

dase sobre vna tabla grande y ancha, y tengase agua tibia mezclada con sal, y con vna escobilla, ò sedera, roziese la harina cõ la dicha agua, meneandola con la espatula, ò como hemos dicho en el capitulo passado, hasta tanto, que toda se aya conuertido en granillos gruessos como de mijo, y despues passense los tales granillos por vn harnero pequeño acriualas sobre otra mesa, y dexalos secar al sol haziendolo assi, hasta tanto que se consuma toda la harina, y quando estaran enxutos se passaran por vn colador espesso, ò vn cedaço claro para que vaya fuera la harina, y se pondran sobre la mesa, y se dexaran estar todo vn dia al sol, y despues se conseruaran en saquillos, ò en vn vaso de madera por todo el año, y quando quisieres hazer escudilla con caldo de carne, ò con leche, tendras el orden que està dicho en el capitulo precedente.

Para hazer escudilla de ojaldrillos.

AMassense dos libras de la flor de la harina con tres hueuos, y agua tibia, y mezclese bien sobre vna mesa por espacio de vn quarto de hora, y despues estiendase sutilmente cõ el baston, y dexese enxugar vn poco esta torta hecha a modo de oxaldre, y quando estara enxuto (aunque no del todo, porque no se resquebrage (ciernase sobre el con el cedaço vna

poca

poca de harina, poluorizandole con ella, paraque no se pegue, y tomese despues el baston de la pasta, y començando por el vn cabo, rebueluase toda la torta en el baston ligeramente, saquese el baston, y cortese el oxaldre, assi arrollado de traues con vn cuchillo ancho sutilmente alarguense aquellas cortaduras, y dexense algun tanto enxugar, y estando enxutas ciernase con el harnero la harina que tuuieren, y hagase escudilla dellas con caldo gordo de carne, o con leche, y manteca de vacas, y siruanse calientes con queso, açucar y canela, y si quisieres hazer ojuelas, cortese la pasta encima del baston a lo largo por dos partes, y vayase cortando a quadrillos, y haganse cozer con caldo de liebre, o de otra carne, o en leche, y siruanse calientes con queso, açucar y canela.

Para hazer escudilla de macarrones a la Romana.

AMassese vna libra de la flor de la harina con vn migajon de pan blanco que aya estado a remojo con leche tibia de cabras, y quatro yemas de hueuos, dos onças de açucar molido passado por cedaço, y estando hecha la pasta no muy liquida, y mezclada por media hora sobre vna tabla hagase el ojaldre con vn baston, dexandolo vn poco mas gruesso que

el passado, y hagase enxugar el tal ojaldre con el plegador de hierro, o de madera, cortense los macarrones, y dexenlos enxugar, y queriendolos cozer con agua simple, haganlos cozer en vn vaso grande donde aya harta agua, y buena cosa de sal, y quando el agua hiruira, ponganse dentro los macarrones, porque si se pusiessen en agua fria se yrian al hondon, y sa harian vna massa, como lo haze toda suerte de pasta estirada. En auiendo heruido por media hora, prueuense si estan tiernos, y no lo estando dexenlos heruir hasta que esten cozidos, y en estando cozidos tengase aparejado vn grande plato de plata, ò de estaño, ò de tierra, poluorizado con cantidad de queso rallado, açucar, y canela, y rebanadas de queso de Bufalo, ò bocadillos de manteca de vacas, y desta manera se haran tres tongadas, ò suelos, y se rociaran cõ agua rosada, y se cubriran con otro plato, y se dexaran estar sobre las cenizas calientes ò en vn horno templado por media hora, y se seruiran calientes.

Para hazer escudilla de macarrones hechos con hierro.

HAgase vna massa semejante a la passada, y mas dulce de açucar, y que tenga color de açafran, estiendase sobre vna tabla la pasta, y ha-

y hagaſe ojaldre, es a ſaber, corta del grueſſo del lomo de vn cuchillo, y dexeſe enxugar, y corteſe a liſtas anchas de medio dedo, y largas de quatro dedos, y tengaſe vn hilo de hierro a modo de vna aguja de hazer calças de lana, largo de vn palmo, y cubraſe el hilo de hierro cõ la dicha paſta, y con la mano deſele la forma del hilo al macarron, ò con la palma de la mano: y luego ſaqueſe el hilo de la paſta, quedando el macarron hueco, y dexeſe enxugar: pero ha ſe tener aduertencia quando ſe hazen, que el ojaldre eſtè ſutilmente enharinado, porque no ſe apegue al hierro y quando eſtaran los macarrones enxutos ſe podran cozer y ſeruir, como arriba hemos dicho. Aduirtiendo que aſsi eſtos como los demas que hemos dicho ſe pueden cozer con caldo de carne gorda, ò cõ leche y manteca de vacas.

Para hazer macarrones, o vulgarmente llamados fideos.

TOmenſe dos libras de harina, y vna libra de pan blanco rallado paſſado por el colador, y amaſſeſe con caldo gordo que hierua, ò con agua, añadiendole quatro yemas de hueuos batidas al mezclar de la maſſa, y quando eſtara echa la maſſa, de modo que no eſté muy dura, ni demaſiadamente blanda, ſino que

tenga su perfeccion, y poluorizese el rallo de rallar queso el enues con la flor de la harina, y pongase la pasta sobre el rallo, y hagãse los fideos, y no auiendo rallo haganse sobre vna tabla, tirando los fideos tres dedos sutilmente, y pongase la menos harina que se pueda, para q̃ queden mas tiernos, y tengase aduertencia de no yr repastãdo la massa, demanera que se haga demasiadamente blanda ò liquida, y quãdo estaran hechos dexense reposar algun tanto, y despues haganse cozer en el caldo gordo que hierua, ò en el agua en vn vaso ancho, y quando estarã cozidos acomodẽse en platos cõ q̃so rallado, y cõ queso de Bufalo, fresco (q̃ llamã en Italia probatura) que no estè muy salado, tambien rallado, y con açucar, y canela, y bocadillos de mãteca de vacas fresca sobre los platos a tandas lo vno y lo otro, y dexese estouar en el plato sobre las cenizas calientes.

Para hazer tortillitas, o buñuelos de pulpa de capon.

MAjense en el mortero dos pulpas de dos pedaços de capon, que estè primero cozido con vna libra de tuetano de vaca sin guesso alguno, tres onças de la gordura del pollo, y tres vbras de ternera cozidas, y quando todo estara muy bien majado, añadasele vna libra

bra de queso mãtecoso, ocho onças de açucar vna onça de canela, media onça de pimienta, y buena cosa de açafran, media onça entre clauos y nuez moscada, y quatro onças de passas bien limpias, y vn manojito entre yerua buena y mayorana, y otras yeruas odoriferas quatro yemas de hueuos frescos, y dos con la clara: hecha que sea esta composicion, de modo que no este muy salada, tengase vna torta de pasta sutil a modo de ojaldre, hecha de la flor de la harina, agua rosada, sal, manteca de vacas, açucar, y agua tibia, y con el dicho ojaldre haganse las tortillas pequeñas, ò grãdes, cortãdolas con la buxeta, y haganse cozer en buen caldo de pollo, o de otra carne gorda, y siruãse con queso, açucar, y canela por encima. Desta mesma manera se pueden hazer las pulpas de la gallina de las Indias, y de los pauos assados en el assador, y de los faynes, perdizes, y otras aues vsadas, y aun de los lomillos de la ternera assada en el assador con la gordura del riñon.

Para hazer las tortillas como buñuelos, con la pança del puerco y otras cosas.

TOmense quatro libras de pãça de puerço fresca, sin corteza y cuezase bien, y estando bien cozida saquese del caldo y dexese enfriar,

friar, y piquese muy menuda con el cuchillo, ad-
uirtiendo que no aya huesso, ni corteza, y ten-
gase otro tanto de vbre de ternera bien cozi-
da, y piquese con la dicha pança, y vna libra y
media de carne magra de puerco jouen medio
assada en el assador, ò verdaderamente cozida
con la pança, y quando estara todo bien pica-
do, juntamente, mezclese vna libra de queso
Parmesano rallado, y otra de queso mantecoso
de Pinto, seys onças de queso de Bufalo, ò de
otro queso fresco rallado, no muy salado, ocho
onças de açucar, vna onça de canela molida,
tres quartos de pimienta, y otros tres quartos
entre clauos y nuez moscada, seys onças de pa-
sas bien limpias, ocho hueuos frescos batidos,
y buena cosa de açafran, y en estando hecha la
tal composicion, tengase vna torta hecha co-
mo està dicho en el capitulo passado, y hagan-
se vnas pelotillas (que llaman en Italia anolini)
pequeñitas como hauas, ò garuanços, y juntense
se vnas con otras, y haganse a modo de mante-
quillas, y dexense reposar vn poco, y cuezanse
con buen caldo de carne, y siruanse con queso,
açucar, y canela por encima. Estas tortillas en
el inuierno se conseruaran vn mes mas, o me-
nos, segun fuere el lugar mas caliente, y mas
humedo.

Para hazer escudilla de tortitas de yeruas a la Lombarda.

TOmense acelgas, ò espinacas, y cortense menudas, lauense con muchas aguas y es-
ujense fuera del agua, sofrianse con manteca
e vacas fresca, y ponganse a cozer con vnas
ojuelas de yeruas odoriferas, y saquense, y pō
nse en vn vaso de tierra, ò de cobre estaña-
o, y añadasele queso Parmesano rallado, y que
mantecoso, tanto del vno como del otro, y
imienta, canela, açafran, y clauos, passas, y hue
os crudos, los que fueren menester, y si sale la
omposicion muy blanda y liquida, añadase pā
allado, y si saliere muy espessa, añadasele vn po
o mas de manteca, y tengase a punto vna tor-
a, como està dicho, y haganse las tortitas pe-
ueñas y grandes, haziendolas cozer en muy
uen caldo de carne, y siruase con queso, açu-
ar y canela por encima.

ara hazer tortillas, o buñuelos de frisoles o judiguelos frescos.

EStando heruidos los frisoles, ò judiguelos con caldo de carne, majese dellos la canti-
lad que quisieres, y passese por el colador, ò
or el cedaço, ponganse con ellos yemas de
uevos, pimienta, canela, y clauos, nuez mosca-
la, açucar, y vnas cebollitas picadas, y sofritas
on la manteca, y queso de Pinto rallado, y vn
oco de requeson fresco y haganse las tortitas

con

con ojaldre, ò torta como hemos dicho cuezanſe con buen çaldo, y ſiruāſe con queſo, açucar, y canela por encima. Y queriendo hazerlo con legumbres ſecas, ponganſe primero a remojo, y cuezanſe deſpues muy bien.

Para hazer eſcudilla de buñuelos ſin cubierta.

MAjenſe en el mortero dos probaturas freſcas (probaturas es queſo de Bufllo) o dos libras de otro queſo mantecoſo freſco cō vna libra de queſo Parmeſano, o de Tronchon rallado, ſeys hueuos, media onça de canela, vn quarto de pimienta, y buena coſa de açafran, y eſtando todo picado juntamente, añadaſele vn manogito de yeruas picadas menudamente, y freydas en la manteca de vacas, y deſpues eſprimido todo el çumo. Hecha que ſerà la cōpoſicion, haganſe buñuelos ſin cubrirlos de maſſa, es a ſaber deſta manera: poluorizeſe la tabla, o meſa con la flor de la harina, y tomeſe quanto vna nuez de aquella compoſicion, y deſele con la mano la forma, o figura, de modo q̄ tengā el largo de vn dedo, y haganſe cozer cō muy buen caldo, y ſiruanſe con queſo, açucar, y canela por encima. Si quiſieres que ſalgan blancos, y ſin yeruas pongaſe en la compoſicion vn poco de pan rallado. No quieren eſtar dema-

emasiado en el caldo, porque se gastarian si es o se ha de obseruar en toda suerte destos bu uelos, si ya no son echos con carne, porque uando lleuan carne, han de estar en el caldo asta que la carne estè cozida. Para comerlos n Viernes y Sabado se han de cozer cõ agua manteca de vacas, y en la composiciõ se pue e poner vn poco de requeson.

Escudilla de hueuos con harina.

TOmense doze hueuos batidos con vna libra de la flor de la harina, pimienta, canea, y açafran, y passese todo junto por el colador sobre vn vaso donde aya buen caldo gordo hiruiendo, y quando serà cozido, siruase cõ çucar, queso, y canela por encima, y en la com osiciõ tãbien se podria poner queso rallado.

Otra escudilla de hueuos, y yeruas.

BAtanse diez hueuos con vn manojo de yer uezitas bien picadas, y pan rallado, pimien ta, canela, y açafran, y queso de Pinto rallado, engase caldo de carne gorda que hierua, y destemplẽse las dichas materias cõ caldo frio, echense de repente en el caldo hiruiendo, y tapese el vaso, y dexenlo estar atapado hasta que se suba encima la vianda, y siruase con cal do gordo y açucar, y queso, y canela,

Para hazer escudilla de arroz, y farro con caldo de carne.

TOmese el arroz bueno, y bien limpio, y pongase en vn vaso con tanto caldo que lo cubra, y estè el caldo frio, y quando el arroz se aura consumido la vna parte del caldo, eche se mas caldo con rellenos de menudo amarillos para darle sabor, y en estando cozido se quajara con hueuos batidos; queso rallado, pimienta, canela, y açafran. Pero si quisieres seruirlo simplemente sin quajarlo; pongasele solamente queso, açucar, y canela, y vn poco de caldo gordo por encima. De la propia manera se puede hazer el farro, mas no importara el caldo que fuera caliente.

Para hazer escudilla de trigo, y ceuada sin corteza.

TOma trigo pel de buey y limpialo del poluo y ponlo en el agua tibia por diez horas, mudādole el agua algunas vezes, y pongase à cozer con caldo de carne gordo, y frio en vn vaso de cobre estañado, ò de tierra, añadanselo rellenos de menudo amarillos, ò salchichas, ò vn pedaço de tozino gordo para darle sabor, y despues

despues añadaſele canela y açafran, y hagaſe cozer ſobre las braſas lexos de la llama, con el vaſo atapado, y no hierua menos de dos horas y media, y ſiruaſe con queſo y canela por encima. Eſta eſcudilla ha de ſer eſpeſſa. Deſta miſma manera ſe puede hazer el ordio, o ceuada limpia, la qual quiere heruir mas que el trigo, aunque el vno y el otro quiere cozer mucho, puedenſe quajar entrambas eſcudillas con hueuos, queſo, pimienta, canela, y açafran.

Para hazer eſcudilla de mijo, o de panizo machacado.

TOmeſe el mijo, ò panizo machacado, limpieſe del poluo; y de otra qualquiera inmundicia, lauandolo como ſe laua la ſemola, y pongaſe en vn vaſo de tierra, ò de cobre eſtañado con caldo de carne; y hagaſe cozer con rellenos de menudo dentro, ò con vn pedaço de papada de puerco ſalada, para darle guſto, y quando eſtara cozida, incorporeſe con queſo rallado, y hueuos batidos, pimienta; canela, y açafran. (Puedenſe tambien cozer los dichos granos con leche de cabras, ò de vacas) y deſpues que eſtaran cozidos con caldo dexandolos bien eſpeſſar, ſe ſacaran del vaſo y ſe dexaran enfriar ſobre vna meſa, ò otro vaſo de madera, ò de tierra, y eſtando bien frios ſe corta-

ran a tajadas, y se freyran con manteca de vacas en la sarten, y seruirsehan calientes con açucar, y canela por encima.

Para hazer escudilla de harina de castañas.

TOmense quatro libras de la flor de la harina de castañas, la qual es mas dulce que qualquiera otra harina, y menos neruiosa, y tenganse quatro açumbres de leche de cabras, ò de vacas gorda, y pongase la leche al fuego en vna caçuela con la harina mezclada, y cuezase de la manera que atras hemos dicho del manjar blanco, y estarà en tu mano si le quisieres poner açucar, mas no aya descuydo en ponerle buen sabor de sal, y quando estarà cozida, pongasele açucar, y canela por encima, y siruase caliente, ò fria, como quisieres. Puedese tambien dexar enfriar y cortarà tajadas, despues q̃ estarà cozida freyrlas con manteca de puerco, ò de vacas, y siruase de la misma manera, con açucar y canela por encima.

Para hazer escudilla de frisuelos y hauas frescas con caldo gordo de carne.

TOmense los frisuelos frescos, ò hauas frescas y desgranēse, y ponganse en vn vaso de tierra,

[ti]erra, ò de cobre con caldo gordo y papada [d]e puerco salada, cortada à tajadas, y haganse [h]eruir hasta tanto que esten cozidos, y ponga[s]e vn manogito de culantro, y peregil picado, y [h]aganse acabar de cozer. Y queriendo hazer [m]as espesso el caldo, majense vnos pocos delos [f]risoles, y passense por cedaço, y mezclense cõ [l]os enteros, añadiendoles pimienta y canela, y [s]iruanse con las tajadas de la papada del puerco. Puedense cozer con los frisoles cabeçuelas [d]e cabritos peladas, y pollos, y pichones, y an[s]ares, y anades rellenas. Puedense hazer de otra [m]anera, tambien es a saber, despues de cozidos [l]os frisoles quajarlos con queso, hueuos, y es[p]ecias. De todas las sobredichas maneras se [p]ueden cozer las hauas frescas.

Para freyr los frisoles frescos con la bayna o camisas, y sin ellas.

LOs frisoles, ò pesoles mas tiernos, limpios del peçonzillo que tienen, se pondran en vn vaso de tierra, ò de cobre donde aya tozino gordo picado y derretido, y haganse freyr poco a poco yendoles reboluiendo y dando bueltas, añadaseles despues caldo de carne mezclado con pimienta, canela, y açafran, y haganse heruir con el mesmo caldo meneandolos a menudo, y en estando cozidos añadaseles vn

manogito de yerurs picadas, y siruanse con su mismo caldo por encima. Cō los mismos frisoles se puede estufar el largo, ò ventresca, es a saber lo gordo del puerco cortado a pedaços o el tozino magro. Queriēdo hazer dellos ensalada bastara cozerlos cō caldo, y siruāse enxutos con pimienta, y vinagre por encima, y si fneren cozidos con agua, pongase azeyte.

Para hazer escudilla de frisoles, o pesoles secos, y garuanços, y otras legumbres.

POnganse los frisoles secos a remojo en agua tibia por seys horas, y despues pongāse en vn vaso de tierra, ò de cobre, con caldo do de carne, que no sea salado, y tajadas del pernil del tozino y rellenos, haganse cozer, y queriendo hazer el caldo espesso majese vna parte de los que estuuieren cozidos, y passese por el colarado, y pongase en la olla con los demas, añadiendo pimienta, canela, y yeruas picadas, y en estando cozidos siruanse calientes. De la propria manera se queden cozer los garuanços blācos, y los rojos, despues que auran estado a remojo, y las aruejas, y hauas secas, y las lentejas, y los judiguelos. Mas con estos quatro vltimos se pueden cozer los hozicos, orejas, y pies de puerco salpresados, y ajos enteros, y aū pichones, y otras auecillas, teniendo

iendo aduertencia que los judiguelos, y las
entejas han de ser heruidas, y no han de auer
stado a remojo.

Para hazer escudilla de garuanços ma-hados con caldo de carne y otras cosas.

TOmense los garuanços que seã rojos, porque los otros no son buenos machados, y impiense de toda inmundicia, y lauense con nuchas aguas tibias, y ponganse en vn vaso le tierra, ò de cobre con tanto caldo frio de arne que los cubra tres dedos por encima, y aganse heruir poco a poco sobre las brasas apartados del fuego, quitandoles aquella espuna blanca que haran con vna cuchara de maere, y tenganse hozicos y orejas de puerco aladas que esten bien limpias, y bien cozidas, en agua sin sal, y cortadas a bocadillos, quanto los garuanços estaran bien cozidos, ponganse dentro con vna cucharada de caldo gor-o teñida con açafran, y acabese de cozer, y la postre pongase vn manojo de yeruas picaas, y sirvãse en platos con canela encima. Pueense cozer con los dichos garuanços rellenos marillos. Desta manera se pueden cozer tamien las lentejas machacadas.

Para hazer comida a la Romana.

TOmense quatro pichones caseros, palominos seluajes, y vna anade domestica, ò seluaje (si bien para esta comida son mejores las aues seluajes que las domesticas) y ponganse con ellas dos hozicos, y dos orejas de puerco, y libra y media de papada, tambien de puerco salada, y los dichos hozicos, y orejas que ayan estado a remojo en agua tibia, y sobre todo que esten bien limpios, y la padada sea cortada à tajadas grandes, y con las dichas materias, ponganse les quatro libras de costillas de vaca, y pongase todo en vn vaso de tierra, ò de cobre, hagase cozer con agua, y espumese bien y quando las dichas carnes estaran cozidas medio quarto de hora antes que se ayan de seruir, añadaseles quatro onças de cominos picados mas, ò menos, segun el gusto de que lo quisieres, y luego se atape bien el vaso que no pueda espirar, y hagase heruir, y siruanse las carnes y todo lo demas caliente.

Para hazer verças con caldo de carne de diuersas maneras.

TOmense las verças que suele auer en Abril, Mayo, y Otubre, limpiese el troncho y cortese a bocadillos, y ponganse en

vn

n vaso de tierra, ò de cobre con caldo, que no
a demasiadamente salado, y tozino gordo,
arte del picado, y parte cortado a tajadas, y
engua de puerco salada, y hagase cozer todo
anto, dexando a tu aluedrio, si quisieres po-
er algunas de las hojas de la verça, y quando
staran cozidas ponganse vn manojo de yer-
ezitas picadas con vn poco de pimienta; pe-
o las hojas de la verça no se han de picar, sir-
anse calientes con todas las otras cosas en-
ima.

Hazese de otra manera. Estando cozido el
roncho de la verça con caldo, piquese bien me-
udo con el cuchillo sobre vna mesa, y ponga-
e en vn vaso de tierra, ò de cobre con caldo
gordo, y pimienta, y canela, y vn poco de man-
eca de puerco para darle sabor, y hagase aca-
ar de cozer y incorporese con hueuos, queso
allado y açafran, y siruase caliente con espe-
ias dulces por encima.

Si quisieres rellenar los tronchos de las ver-
as, tomense los mas tiernos, y haganse heruir
on buen caldo, saquense y dexense enfriar, y
agase vn agujero en medio, y hinchase aquel
azio de vna cõposicion hecha de carne ma-
gra de ternera, ò carnero, y de pernil de puer-
o bien picada mezclada con queso, hueuos, y
specias comunes, y vnos dientes de ajos, y yer
uas picadas, y haganse cozer en vna caçuela
on lardo, ò manteca de puerco, y tanto caldo

que esten medio cubiertos, y desele fuego por arriba y por abaxo, como à las tortas, y en estando cozidos siruanse calientes. De la propia manera se pueden hazer los tronchos de las alcanerias, ò alcachofas.

Para hazer escudilla de repollo.

TOmese el redollo blanco apretado, y de buen peso, y quitadas las hojas de encima tomese la parte mas blanca, cortese, lauese con agua fria, pongase en el caldo de carne hiruiẽdo, cõ tozino gordo picado, y papada de puerco salada, y rellenos, y hagase heruir en vn vaso ancho donde no esten las cosas muy apretadas, y estando cozidos siruase caliente el repollo con las demas cosas, poniendole queso rallado, pimienta, y canela por encima. El repollo quiere ser quitado del caldo en el punto q̃ està cozido, porque quedandose en el caldo se buelue colorado y azedo. Puedesele dar tambien vn heruor con el agua simple, primero q̃ se ponga en el caldo.

Para hazer escudilla de repollo que aya estado adobado en salmuera.

SVelen poner los repollos en salmuera en vnos tonelitos, ò vasos de madera, y quan-

do

o los quieren guisar los sacan de la salmuera, ponense a remojo en agua dulce, cuezenlos en agua simple, y sacandolos del agua los lauan cõ otras aguas, y cuezenlos con caldo de carne de vaca gorda, con dientes de ajos machacados, y estando cozidos se sacan enxutos, y les cubren de vna ajada. Puedense tambien freyr con manteca de vacas, ajos, y cebollas picadas despues de cozidos en el caldo, y siruanse con pimienta, y flor de hinojo por encima.

Para hazer escudilla de verças Milanesas.

TOmense las verças que sean blancas y apretadas, ò vnas que ay coloradas que sõ las perfetas, quitenles las hojas de al rededor, y la parte mejor de adentro, cortense a pedaços de la grandeza que quisieres, lauense y ponganse a cozer en vn vaso de tierra, ò de cobre con caldo de carne que estè hiruiendo, con tozino gordo picado, y rellenos amarillos, y estã do casi cozidos põganseles vnas cimas de hinojo verde, o vnas panojas de hinojo seco, y en estando cozidas siruanse calientes con los rellenos porencima. Cõ las dichas verças, ò grumos se puedẽ cozer perdizes, y faysanes, despues q̃ estaran medio assados enel assador, y se pueden dellas cubrir los capones, gallinas, y anades cozidas con queso, y canela por encima.

De la propria manera se pueden cozer verças y grumos de todas suertes, y aduiertase q̃ todas quieren ser cozidas en vn vaso anchuroso y descubiertas.

Si quisieres rellenar el grumo, ò repollo estãdo limpio sin partirlo, le daras vn heruor en el agua, saquese de alli, y pongase en agua fria, y exprimase fuera del agua, despues de frio, y hoja por hoja vajase rellenando de vna cõposiciõ de carne magra de ternera, ò de puerco picada cõ otro tanto tozino entreuerado añadiẽdole vn poco del pernil, y queso rallado, huevos crudos pimienta, canela, y açafran, y vn diente de ajo machacado, y peregil picado: lleno que sera el repollo embueluase en vna hoja grande de versa que primero aya estado marchitada en el agua tibia, y atase el cabo cõ vn hilo al rededor, de modo que el relleno no pueda salirse, despues hagase cozer con caldo gordo, y vn pedaço de tozino gordo, en estando cozido, desatese la hoja y sirnase caliente con el tozino a tajadas por encima.

Para rellenar las hojas de las verças, o repollo de vna composicion llamada nogada.

TOmense hojas de verças grandes de aquellas q̃ tienen el troncho grande ancho y qui-

y quitefeles aquel troncho, y marchitenfe las hojas con agua caliente, y pongafe vna hoja encima de otra, q̃ en todas feã tres, poluorizadas cõ quefo, y tengafe aparejada vna compoficion de nuezes majadas en el mortero con vnas pocas de almẽdras mondadas, y vna punta de ajo, y vn migajon de pan remojado en caldo, y eftando todo bien mojado añadafele yeruabuena y mayorana, y perigil picado, pimienta, canela, y açafrã, buena cantidad, y hueuos crudos, y vnas paffas, y pongafe la compoficion fobre la vltima hoja, y embueluafe en otras dos hojas, atefe, y hagafe a modo de vna pelota, y cuezafe con caldo de carne gordo con rellenos, y en eftando cozida faquefe del caldo, defatefe el hilo y firuafe con el relleno.

De la propria manera fe pueden rellenar los repollos, ò grumos auiendolos cozido primero, y defpues hazerles vn agujero por la parte del pie, y auiẽdo puefto dẽtro de aquel vazio la cõpficion, cerrarã el agujero con vn pedacito del mifmo troncho q̃ fea feco del pie de la col, y emboluerfeha cõ hojas grandes el repollo, y atarfeha como hemos dicho en el capitulo paffado, y pondrafe en vn vafo de tierra, ò de cobre no muy ancho donde eftè el caldo de la carne gorda cõ tozino gordo picado, y pedaços de pernil, y lẽguas de puerco faladas, y vn pedaço de riñonada de ternera, y otro pedaço đ vaca, y coftillas đ carnero, añadiẽ

dole

dole pimiẽta, y canela, clauos y nuez moſcada, y açafran, y hinojo deſgranado y atapeſe el vaſo de modo que no pueda reſpirar, y hagaſe cozer ſobre las braſas lexos de la llama, y eſtando cozido ſiruaſe caliente en vn plato grande con queſo, y canela por encima, y las carnes cortadas a tajadas al rededor.

Para hazer eſcudilla de verças eſprimidas a la vſança de Roma.

TOmenſe las partes mas blancas de las verças Milaneſas, y haganſe medio cozer con caldo de carne, y ſaquenſe, y eſprimanſe de aquel caldo, y piquenſe menudas con el cuchillo ſobre vna meſa, y pongaſe en vna caçuela donde aya tozino derretido, y frianſe poco a poco reboluiendolas à menudo, y añadiendoles pimienta, y canela, y en eſtando fritas, ponganſe en vn poco de caldo gordo de carne, dõde ſe ayan cozido rellenos amarillos, acabando las de cozer con el dicho caldo, de modo, que quede poco del, y ſeruirſehan calientes, y con queſo y canela por encima.

Para hazer eſcudilla de lechugas con caldo de carne de diuerſas maneras.

TOmese de las lechugas la parte mas blanca, lauense con muchas aguas, y ponganse a cozer en agua que hierua, saquense del agua y piquense sobre vna mesa, ò partidas las lechugas en quatro partes, haganse cozer con caldo gordo de carne, y con agraz entero, y a la fin pongase vn manogito de yeruas, y no queriendo yeruas incorporese con hueuos batidos, y con vn poco de caldo frio, añadiendole pimiẽta, canela, y açafran, y assi como se acabaren de echar los hueuos, desele luego vna buelta con la cuchara para que no se quajen, y siruase caliente. De la propia manera se puede hazer la endiuia, que llaman escarola blanca. Si quisiesses rellenar la lechuga guarda el orden que hemos dado para las verças Milanesas, no faltando de ponerle agraz. Con las dichas lechugas se pueden poner a cozer rellenos de higado, papada de puerco y tajadas de peregil, y pollos rellenos, y pichones de media pluma, y quando estuuiere cozido siruase caliente todo con su caldo.

Para hazer escudilla de yeruezuelas diuersas.

TOmense acelgas, borrajas, buglosa, yeruabuena, peregil, y otras yeruezuelas delicadas, cortense menudas y lauense con muchas aguas, pōganse en vn vaso de tierra, o de cobre

con tozino gordo muy bien picado, y friasse con el poco a poco, porque las dichas yeruas de si mismas haran caldo, rebueluase a menudo con vna cuchara de madera, y quãdo estarã bien ahogadas, y reduzidas, a poca cãtidad, añadaseles caldo gordo con papa de puerco cortada, ò con ventresca hecha a tajadas, y algunos rellenos de menudo, cuezase todo de modo que no estè demasiado de salado, y siruanse caliẽtes con las otras materias, y con pimienta, y canela por encima. Y queriendo quajar esta escudilla saquese la carne y echese vn poco de agraz, hagan leuantar el heruor al caldo y incorporensele vnos hueuos batidos, y queso mezclado con especias comunes, y siruase en platos, ò escudillas. Pudense cozer con las dichas yeruas cebollas picadas fritas, frisoles y hauas frescas. En el inuierno quando las dichas yeruas son mas durasse pueden cozer primero con agua, y despues sacarse, esprimirse, y picarse con el cuchillo, haziendolas cozer con cebollas picadas, y caldo de carne, passas, y especias comunes, y despues quajarse con queso, y hueuos, como es dicho.

Para hazer escudilla de espinaca con caldo de carne.

POr ser las espinacas mas sabrosas y xugosas que las otras yeruas, y porque tambien se

se cuezen mas presto, se deuen antes freyr con mãteca de puerco, que coserse con caldo. Hase de tomar dellas la parte mas tierna y lauarse cõ muchas aguas, y cortarse menudas, y freyrse con cebollas, y manteca y quando estaran frias se põdran en vn vaso cõ rellenos amarillos, pimiẽta, y canela, y cõ tãto caldo q̃ vengã a cubrirse, y acabense de cozer cõ vnas passas, y siranse calientes cõ pimienta, y canela por encima, puedeseles añadir vn poco de vinagre.

Para hazer escudilla de nabos de diuersas maneras.

TOmense los nabos y lauense, y cuezanse con buen caldo de carne que hierua con pies y cabeça de puerco salpresado, y vn pedaço de quarto delantero de carnero, y de vaca para que el caldo tenga vn poco de cuerpo, y pongase vn migajõ de pan a remojo en vn poco del dicho caldo y passada por vn colador, y vnos quantos nabos medio cozidos, ò cuezase con el caldo de carne, y tozino gordo picado, y quando estaràn cozidos, se podran poner sobre capones cozidos con queso, y pimienta por encima. Puedense tambien cubrir de vna ajada, y seruirse enxutos. Puedense tambien cortar menudos con vn cuchillo despues de cozidos, y se pueden cozer

con caldo y hueuos,y seruirsehan con queso.

Para hazer escudilla de nabos a la Veneciana con caldo de carne.

TOmense los nabos que sean tiernos,y pō gause a assar entre las brasas,y acabense d cozer entre el rescoldo de la lumbre,y estando cozidos,limpiense y piquese la parte mejor cō vn cuchillo menudamente , y ponganse en vn vaso de cobre estañado,ò de tierra vidriado,cō tanto caldo gordo que se cubran,hecho de car ne de vaca, digo gordo de aquel que nada por encima del caldo quando se cueze la olla,y con aquel caldo haganse heruir poco a poco,hasta tanto que los nabos se ayan beuido la mayor parte de la gordura,y mezclandolos poco a poco, añadiendoles primero pimienta , canela, y açafran reboluiendolo todo juntamente,y quā do auràn estado vn quarto de hora, siruanse ca lientes , roziandolos con agua rosada. De la propia menera se pueden guisar los melocoto nes,y toda suerte de mançanas , y peras gruessas que esten algo verdes,en la dicha comida se puede poner açucar.

Para hazer escudilla de cardo ,y alcachofas con caldo de carne.

Tomense

TOmense las pencas del cardo mas tiernas y mazizas, y limpiense, y marchitense en agua caliente, mudando el agua para que les quite la amargura (lo propio se hara del troncho) y haganse cozer con la gordura del caldo de carne, y si quisieres podras cozerlos cō agua simple, y despues ponerlos en el caldo de la carne. Pero auiendose cozido con solo el caldo y rellenos amarillos se pueden cubrir con ellos capones, gallinas, y otras aues cozidas cō queso, açucar, y mimienta, y canela por encima. De la propia manera se pueden hazer los trōchos, ò tallos de las alcachofas llamadas alcanerias.

Para hazer escudilla de turmas de tierra con pollos pequeños.

TOmense las turmas de tierra, y limpiense de la arena, ò tierra que tienen, y cuezanse con vino, ò con agua, saquense despues y limpiense de su corteza, y estando mondadas ponganse en vna caçuela con manteca de puerco derretida, frianse poco a poco, añadiendoles pimiēta, canela, caldo de carne, çumo de agraz y de naranja, tenganse despues vnos pollos pequeños rellenos embueltos con algun redaño, y ponganse a assar en el assador, quiteseles el redaño, y acabense de cozer sin el y con las turmas, y estando casi todo cozido incorporese el

caldo con almendras dulces mondadas en el ortero, con turmas assadas sobre las brasas, y limpias, y primero que se siruan añadanseles vnas yeruezuelas odoriferas, y siruanse calietes. Puedense poner pichones en lugar de los pollos, y esta comida quiere ser picante de especias, y tener buena cosa de agrio.

No me detengo en dezir como se hazen las escudillas de achicorias, esparragos, calabaças, y otras yeruas, porque son cosas sabidas, y de las que hemos dicho se puede tomar la traça, con mudar la materia de la escudilla.

Para rellenar de diuersas maneras las calabaças.

QVeriendo cozer las calabaças, limpiense con diligencia de su corteza, teniendo aduertencia de no romperlas, hagase vn agujero redondo por la parte de la flor, y del peçon, y con vn cuchillo saquese lo que ay dentro, y rellenese con vna composicion hecha de carne magra de ternera, ò de puerco picada con otro tanto tozino gordo y magro, y añadasele queso, hueuos, passas, especias comunes, y açafran, y tenganse pollos pequeños, y pichones rellenos, y ponganse en la calabaça con la dicha composicion, y en estando llena atapese con vnas tajadas de la propria calabaça redon

as,y pongase en vn vaso proporcionado, de
nodo q̃ no se pueda mouer,con tanto caldo q̃
stè mas de medio,cubierta con tozino entre-
erado cortado a tajadas,ò cõ vẽtresca d̃ puer
o salado. Lo qual se haze para q̃ la calabaça to
ne el sabor,y no sea desabrida,y en el caldo se
põga pimiẽta,canela,y açafrã y hagase cozer so
bre las brasas,teniendo el vaso atapado que no
pueda respirar, y quando aura heruido vn ra-
to,hasta tanto que la composicion se aya apre-
tado,añadiẽdole mas caldo,y haziẽdola acabar
de cozer,y quando estara cozida cuelese el cal
do cõ el mismo vaso,y põgase la calabaça en vn
plato,y siruase caliente cón el tozino al rede-
dor.

Puedese tambien la calabaça henchir de le-
che,hueuos batidos,açucar,y tozino entreue-
rado cortado a dados.

Puedese tambien hazer de otra manera, y
sera, que en auiendola agujerado sin limpiarla
de su corteza,saquesele lo interior, y con des-
treza vayase rodeando por dedentro, assi en
el hondon,como por los lados, de vnas taja-
das de tozino magro, o entreuerado, y ten-
ganse a punto rellenos amarillos crudos cor-
tados, ò verdaderamente de la composicion,
y hagase vn suelo della en el hondon, y ten-
ganse pichones pequeños pollos, y codorni-
zes,y otros paxaros pequeños,las entrañas qui
tadas,y los huessos machacados, y poluoriza-

dos con pimiẽta, canela, y clauos, y nuez moſcada, y pongaſe vno a vno en la calabaça, acomodandolos cõ la meſma compoſicion del relleno del menudo, y a la fin ſobre las dichas aues põgaſe vna tajada de carne de ternera poluorizada con las dichas eſpecias, la qual cubra toda la compoſicion, tapeſe deſpues el agujero con la parte de la calabaça que de alli meſmo ſe quito, y embueluaſe la calabaça en vn pliego de papel, y ateſe con vn hilo, y pongaſe en el horno algo menos caliente que ſi ſe huuieſſe de cozer pan en el, deſpues de dos horas ſaqueſe y deſateſe el papel, y ſiruaſe caliente.

Sopas a la Lombarda con caldo de carne.

TOmeſe pan blãco, y haganſe del rebanadas del grueſſo del lomo de vn cuchillo quitada la corteza, y haganſe toſtar en el horno debaxo de vn tieſto, y tenganſe caldo gordo donde ſe aya cozido carne de vaca, y capones, y rellenos, y pongaſe las rebanadas de pan en vn plato, y poluorizenſe cõ queſo rallado, y açucar, y pimienta, y canela, y ponganſe encima algunas tajadillas de prouatura freſca, que es queſo de Bufalo, ò qualquier otro queſo mantecoſo no muy ſalado, y deſta manera ſe hagan tres tongadas, ò ſuelos, y mojenſe con el caldo ſobreſcrito que no ſea muy ſalado, haſta tanto que ſe lo aya empa-

pãdo las ſopas, y cubraſe con otrõ plato, y dexeſe repoſar por vn quarto de hora en lugar caliente, y ſiruaſe caliente con los rellenos cortados a tajadas, y açucar, y canela por encima.

Para hazer vnas ſopas a la Lombarda con caldo de carne, y otras materias.

HAganſe las rabanadas como en el capitulo paſſado, y acomodéſe en vn plato, poluorizenſe con queſo, açucar, y canela, y ponganſe encima las tajadas del queſo freſco, y ſobre ellas pulpas de capones cozido, y cortadas con ſu pelejo, y las caderas de los pichones ſin queſo cozidos, y ojos de cabritos cozidos, partidos en dos pedaços, y rellenos cozidos, y cortados a tajadas al ſoſlayo, y poluorizadas con queſo, y açucar, y canela, y deſpues põgãſe otras tãtas tajadas de las coſas ſobredichas cõ el miſmo orden por tres vezes, y pongaſe por encima caldo que no eſte muy ſalado, tantas vezes, quantas ſeran meneſter para empapar bien las ſopas, cubraſe y dexeſe repoſar como hemos dicho en el capitulo paſſado. Podrianſe poner tambien entre las ſopas vnas lonjas de tozino del pernil deſaladas, y cozidas, y vbre de vaca, y ſalchichon bien cozido, cortado a tajadas.

Sopas de capirotada con caldo gordo de carne.

TOmese el riñon de la ternera con su gordura, assado en el assador, y los higadillos del ansaron, y del capon cozidos sobre las brasas, y piquese el riñon muy bien con el cuchillo, despues que estarã frios, y los higadillos majense en el mortero con la pulpa del pecho de vn faysan, o de vn capõ, ò de vn anade seluaje assada en el assador, destẽplense las dichas materias con caldo gordo de carne frio, y passense por el colador, y pongase todo en vna caçuela cõ vna libra de açucar, media onça de canela, vn quarto de pimiẽta, media onça entre clauos y nuez moscada, y hagase cozer la dicha cõposicion a fuego manso sobre las brasas meneãdo la de contino, y poniendole vna copa de çumo de agraz claro. Tengãse despues rebanadas de pã mojadas en yemas de hueuos batidos con agua rosada teñida cõ açafrã, y frisanse cõ tozino gordo derretido, ò cõ manteca de puerco, y quãdo estarã fritas hagase dellas vn suelo en plato, poluorizãdolas cõ açucar, y canela, y mojense cõ la dicha cõposicion cozida, y desta manera se harã dos ò tres suelos, y seruirsehã calientes, poluorizãdolas con açucar y canela. Puedese majar cõ los higadillos, dos yemas de hue

ños duros, y dos dientes de ajos que esten primero cozidos, y vn poco de queso de Pinto.

Para hazer sopas con almendras tostadas y otras cosas.

TOmese vna libra de almendras dulces tostadas en vna caçuela, ò sarten, y bien limpias con vn paño aspero, y majense en el mortero con quatro onças de mançanas, y veynte higadillos de pollo assados sobre las brasas, y quando estara todo picado destéplese con caldo de carne gorda frio, y passese por cedaço, y pongase media copa de agraz claro, con vna libra de açucar, y vna onça y media entre pimiẽta y clauos, y canela, y nuez moscada, y hagase cozer todo junto en vna caçuela, como diximos en el capitulo passado, téganse despues aparejadas las rebanadas del pan, bañadas con los hueuos, y fritas con manteca de puerco ò de vacas, y acomodadas en el plato, hagase del modo sobre dicho en los capitulos passados.

Tostadas de pan con riñon de ternera.

TOmense rebanadas de pan de vn dia cozido, y seran tan gruessas como vn lomo de cuchillo turradas sobre vnas parrillas, y

tengase riñon de ternera con su gordura, assado en el assador con la riñonada, de la qual se saque vn poco del lomillo, y dexese enfriar vn poco, y despues piquese con el cuchillo muy menudo con yeruabuena, mayorana, pempinela, y hinojo verde, y no auiendole verde, pongase del hinojo seco, y añadase con el pimienta, clauos, canela, nuez moscada, açucar, y yemas de hueuos, çumo de naranja, o agraz, y buena cosa de sal, y quando estarà hecha la cõposicion, estiendase sobre las rebanadas del pã turradas, y pongase en vna coçuela, cubierta, de modo que no se toque la vna a la otra, poniendo fuego sobre la cobertera, y debaxo cenizas calientes, y dexense estar asi, hasta que el pan se aya sorbido vna poca de gordura, y se aya quajado la composicion, y siruãse calientes con çumo de naranja, açucar, y canela por encima, y se podra tambien poner manteca de vacas fresca, ò tozino derretido en la caçuela para que el pan tenga mas gordura. Puedense tãbien cozer sobre las parrillas a fuego lento, dandole algunas caldas por encima con la cobertera de hierro enfogada, ò con el cobertor de hazer las tortas.

Para hazer las tortadas de pan con papada de puerco, o pernil.

TOstado que serà el pan, como hemos dicho, friase con manteca de vacas, ò lardo derretido, y tēgase vna papada de puerco cortada a tajadas, ò pernil, y frianse en la sarten con cebollas picadas, y cimas de saluia, y en estando fritas, pongaseles vn poco de açucar, pimienta, y canela, dandole vn heruor, y tenganse aparejadas las rebanadas del pan en vn plato mojadas con vn poco de caldo gordo, y pōgaseles el tozino encima con lo demas, y sirua se caliente.

Para hazer las dichas tostadas con sessos y liuianos de ternera.

HAganse cozer los sessos, y liuianos, saquense, y haganse bien freyr los liuianos en manteca de puerco, ò tozino gordo derretido, y picado menudamente con el cuchillo, con yeruabuena, mayorana, pēpinela y hinojo verde, ò fresco, y mezclense los sessos con pimienta, clauos, canela, nuez moscada, açafran, queso rallado, açucar, yemas de hueuos crudas, çumo de naranja, ò de agraz, y sal, y de toda cosa serà la cantidad a buen juyzio, y tomē se rebanadas de pan vntadas con yemas de hueuos, y fritas en manteca de vacas, ò de puerco, y en estando fritas, saquense, y dexēse enfriar vn poco, y estiendase sobre ellas la com

posicion, y esto dentro de vna caçuela donde aya manteca de puerco, ò de vacas, y pongan se en el horno bien templado, y en auiendo se quajado la composicion siruanse calientes con çumo de naranja, y açucar por encima.

Sopas doradas fritas con manteca.

TOmense veynte yemas de hueuos, seys onças de pan, rallado sutilmête, tres quartos de canela, y tres onças de açucar, tres onças de agua rosada, y vn poco de açafran, y mezclese juntamente con yeruas picadas bien menudas, descortezese el pan y hagãse rebanadas sin corteza del gruesso del lomo de vn cuchillo, y mojense en la dicha composicion, y frianse con manteca de puerco, ò de vacas, y siruanse caliẽtes con açucar, y canela por encima, roziadas con agua rosada.

Para hazer rebanadas de pan llamadas del vulgo, mantecadas.

TOmense rebanadas de pan blanco quadradas, quitada la corteza, y tostadas, y tengase vn plato grande de plata, ò vna caçuela de cobre bien estañada por dentro y fuera, bien vntado con seys onças de manteca de vacas fresca, y sobre la dicha manteca pongase

na parte del pan, y ſobre el pan tajadillas de prouatura freſca que no eſtè ſalada, ò de qualquier otro queſo mantecoſo, y poluorizenſe con açucar, y canela, y ſobre el dicho queſo pógaſe otra tanta manteca, y deſta manera vayanſe haziendo tres ſuelos, como el primero, y pógaſele fuego por arriba y por abaxo, como ſe haze en las tortas: pero templadamente, y mas por arriba que por abaxo, y quando eſtarà toſtado, ſiruaſe caliente con açucar, y canela por encima. Podraſe hazer eſta comida con las rebanadas del pan doradas, y fritas, y acomodadas, como eſtà dicho, y ſe puede tambien poluorizar con açucar, y dexar la canela.

Para hazer tortilla de hueuos con tozino.

BAtanſe diez hueuos freſcos y tenganſe ſeys onças de tozino entreuerado cortado a dados, y tres onças de cebollas ſe ayan cozido en el reſcoldo de las braſas, y picadas menudamente, y fritas con lardo derretido, y con el tozino cortado, pongãſe con los hueuos tres onças de queſo mantecoſo, media onça entre pimienta y canela, y yeruas picadas menudamente, y pongaſe todo en la ſarten donde eſtà el tozino, y la cebolla, y hagaſe la tortilla, y ſiruaſe caliente con çumo de naranja por encima.

Para hazer tortilla doble.

BAtanse catorze hueuos y tengase vna cuch ra que quepa dos hueuos, y hagase vna t tilla que estè estendida por toda la sarten, qual no ha de ser mayor que el plato donde ha de poner la tortilla, y en auiendo hecho l dicha tortilla, pongase en el plato, aduirtiendo que para hazerla bien basta que el hondon d la sarten, estè vntado con manteca de puerco, poluorizese la dicha tortilla con açucar, cane la, y nuez moscada, y mojese con çumo de na ranja, y pongasele encima vnas tajadas de pro- uatura fresca, ò queso mantecoso, y sobre las tajadas bocadillos de manteca de vacas, y pas- sas, y cubrase con otra tortilla, y assi se vendran a hazer muchas tortillas, poniendo vna sobre otra hasta que se ayan acabado los hueuos. Pa- ra hazerla de otra manera, se podra poner en lugar del queso composicion de relleno con yeruabuena, mayorana picada, no dexando de mojarlas con çumo de naranja, y poluorizarse con açucar, y canela, y en estando hecha la tor- tilla haganse acabar de cozer al modo de las tortas, mas tengase aduertencia que se ha de cozer en platos de plata, ò en caçuela de ha- zer tortas.

ara hazer tortilla de hueuos de otra manera.

TOmense quinze hueuos batidos, y quatro onças de papada de puerco salada que aya lo cozida, tres onças de cebollas picadas y itas, media libra de prouatura y queso rallao, dos onças de pan rallado sutilmente, tres nças de caña de vaca cortada menudamente, es onças de açucar, vna onça de canela, meia onça de pimienta, y otra media onça de claos, y nuez moscada, vn poco de yeruabuena, ayorana picada menudamente, y quatro onas de leche de cabras, y hagase la tortilla, adirtiendo, que no se pegue, y sabe que quando o huuiere açucar, no se pegara en la sarten la l tortilla, no quire ser enxuta, ha se de seruir aliente con açucar y canela por encima, y con umo de naranja.

DE DIVERSAS SVERTES DE pasteles, y tortas.

Para hazer pasteles de lengua de vaca en oxaldre.

TOmese la lengua de la vaca fresca y hagase heruir en agua y sal, hasta que estè bien cozida, saquese de alli despues de cozida, y qui

tesele

tesele aquel pelejo,q̃ tiene encima, dexese res-
friar, y poluorizesse con pimienta, clauos, cane-
la, gégibre, nuez moscada, y sal, y especias la
cantidad que quisieres. Y tomese harina de cã-
deal cernida con vn cedaço claro, de manera q̃
no quede en el cedaço sino el saluado, y amas-
sesse con agua fria sin sal, porque si se amassasse
con agua caliente y con sal se haze lleuadura, y
facilmẽte se quebraja, y no es tan buena, prin-
cipalmente en el Verano, aunque en el Inuier-
no quando haze grãdes frios, basta que el agua
aya perdido el frio, porque tan dañoso le es el
mucho frio como el demasiado calor. Estando
hecha la massa vayase sobando y meneando so-
bre vna mesa por espacio de media hora, hasta
que tẽga correa, jũtamente cõ estar solida. Ha-
gase de la dicha pasta vn suelo redondo, alto
de medio dedo, y pongãse en el tajadillas de
tozino gordo, largas de vn palmo, poluori-
zese el tozino y la pasta con las especias sobre-
dichas, y pongase encima de las tajadas la
lengua con otro tanto de tozino por encima,
poluorizados con las especias, y con agua, ò
verdaderamente claras de hueuos batidas se
mojara la massa, harase el oxaldre y se atapa-
rà, haziendole de forma ouada, pongase el
pastel en el horno que esté caliente. Si qui-
sieres antes de meterle en el horno le puedes
dar el color con agua teñida con açafran, y
porque si se da con los hueuos tomá el pan

antes

tes de tiempo color. En estando cozido sa-
se del horno, y no auiendole dado primero
color con açafran, ò con los hueuos vntese
pastel en el punto que saliere del horno con
a corteza de tozino que le dara el color, y
a manera de pastel hecho de harina gruessa
iste mas al ayre que si fuesse ojaldrado con
flor de la harina, porque el que se haze de
flor de la harina, agua tibia, sal y gordura,
tando al ayre quebraja la corteza, y no es
n vistoso, aunque es mejor de comer el pan.
dicho pastel se conserua frio tres dias en el
rano, y en el inuierno ocho dias.

Si quisieres poner la carne cruda en el pas-
l, quitesele el pelejo de encima con agua ca-
ente, y hagase estar ocho horas en vn adobo,
cho đ vinagre, sal, vino bláco, oregano, y mo
cozido, y diẽtes de ajos, y pimiẽta molida,
qse de alli, y dexese escurrir, y atrauiessese cõ
zino gordo a la larga, el qual tozino aya esta
poluorizado cõ las mesmas especias q̃ dixi-
os arriba, y pongase de la manera sobre di-
ha en el suelo del pastel con el tozino, y espe-
as, aduirtiendo q̃ a la lẽgua cruda se le ha de
ar mas anchura en el pastel q̃ a la cozida, por-
la lengua sintiẽdo el calor hincha y leuãta la
assa, y no hallando harta massa, facilmẽte rõ-
e la corteza, y asi como el pastel comiença a
uantarse se le haga vn agujero en medio con
punçon, y se haga acabar de cozer.

Para hazer lengua de vaca en empanada.

TOmese la lengua fresca, y medio cuezase con agua y sal, y quitesele el pellejo y cortese a tajadas redondas, las quales se vayan atrauesando con tozino gordo poluorizense con pimienta, canela clauos, gengibre, y con sal juntamente, tengase aparejada la caxa, o suelo de la empanada hecha de harina passada por cedaço, y amassada con agua fria, y hueuos, y sal, y vna poca de manteca de puerco, y no ha de ser muy sutil y delgado, y sea mas ancha de abaxo que encima, ponganse en lo hondo algunas tajadas de tozino gordo con las de la lengua encima, y agraz con vn poco de açucar, y de las mismas especias del capitulo passado, y cubrase con vna tapa de la grandeza del suelo, porque si fuesse de la grandeza de la boca no saldria seguido, y podia facilmente abrir. Estando cubierto se le de el color con hueuos batidos, o con agua teñida con açafran, y pongase a cozer en el horno, y estando cozido siruase caliente.

Mas queriendo poner la lenga cruda en el pastel, hagase la tapa del pastel de harina bien passada por cedaço, como se dize en el capitulo passado, y se dexe reposar por medio quarto de hora. Tẽgase la lengua cortada atajadas redondas limpia de su pellejo, y que aya estado

n adobo como en el capitulo passado se dixo, salpresado con sal, y especias, y ponganse las lonchas tajadas en el pastel con otras tajadillas de ventresca de puerco salado debaxo, y poluorizense con las mismas especias, y cubrase el pastel con vn peçoncillo en medio, y cuezase en el horno, haziendole vn agujero, y en estando casi cozido añadasele por el agujero vna cucharada del dicho adobo, y hagase acabar de cozer: pero a la que se aura salpresado, en lugar del adobo se le ponga açucar, vinagre, y çumo de naranja.

Para hazer pastel de quixadas, ojos, y hozicos de puerco.

TOmese el hozico, y quitesele el pellejo que tiene al rededor con agua caliente, y quitesele lo negro à los ojos, y cortense por medio las quixadas, piquense menudas cõ otro tanto tozino gordo, como carne de pastel, y mezclesele pimienta, canela clauos, nuez moscada, y sal, y de la misma manera se poluorize el hozico y los ojos, tengase à punto el suelo del pastel, hecho de vna de las dos maneras de pasta dichas en el primer capitulo, y ponganse dentro las quixadas picadas, y sobre ellas vnas pocas de cebollas fritas, y acomodense los ojos y el hozico cõ otras tãtas cebollas fritas, y por

encima cubrase el pastel,y cuezase en el horno, y estando casi cozido pongase por el agujero agraz,y arrope,y siruase caliente. De la propia manera se pueden poner los sessos heruidos primero,y cortados a tajadas cō otras de tozino.

Pasteles del lomillo de la vaca, y de ternera.

TOmese el lomillo de la vaca, ò ternera, limpiese de vn pellegico que tiene,y quitēsele los neruios, golpeenlo con vn palo, ò vna mano de mortero,porque se enternezca,y despues se rozie con vinagre rosado, y vayase vntando con manteca de puerco, y estè dos horas en vna composicion hecha de pimienta,clauos,canela,gengibre,sal,y nuez moscada,y metase en vn suelo de massa hecha de harina passada por cedaço claro con tajadas de tozino encima y debaxo,tapese y cueza en el horno,y se podra seruir caliente. Conseruase en el verano quatro dias,y en el inuierno ocho. Tambien se puede hazer estar primero en el adobo, y hazerse como la lengua.

Pastel de pulpa de pierna de vaca.

TOmese la carne magra de la pierna de la vaca, la qual ni estè demasiadamente manida, ni muy fresca, porque siendo manida

tiene

tiene poco xugo, y siẽdo muy fresca sale dura, a pues de suerte que en el verano no passe de n dia, y en el inuierno d̃ dos, y golpeese cõ vna ano de mortero de madera, y vistase de taja- as de tozino entreuerado, y hagase estar vn ia en adobo, como la lengua, ò salpresandose on pimienta, y sal, mas lo que se salpresarà ha- ase estar en vn vaso de tierra, ò de madera, orque el xugo q̃ saliere de la carne no se der- ame, y tengase aparejado vn suelo de pastel, ò na caxa de la pasta hecha de harina gruessa, es saber passada bien por el cedaço, y que no ea muy espesso, y pongase enel la carne rebuel a con sus especias. Y auiendose tenido a sal- presar, rebueluase con su propia sangre, aña- diendole vnas pocas de mas especias, y cubra- e el pastel, y hagase cozer con menos fuego que el otro, no oluidandose de hazerle encima l agujero estando cozido se seruira como qui sieres caliente o frio.

Pastel de vbre de vaca.

TOmese la vbre de vaca, y atesele el peçon con vn hilo porque no se salga la leche, y hagase cozer con agua y sal. En estando bien cozida saquese del caldo y dexese enfriar, cor- tese el peçon, y limpiese, quitandole el pelle- gico que tiene, vayase vistiendo de tozino gor- do que aya estado embuelto en pimienta,

canela, clauos gengibre, y nuez moſcada, y tengaſe aparejado el ſuelo del paſtel con ſus tajadas de tozino dentro, y poluorizeſe todo, y el tozino de eſpecias, y açucar, hagaſelo proprio en la vbre, es a ſaber, pongaſe la vbre en la caxa del paſtel, y otro tanto tozino, y eſpecias encima, y pongaſe a cozer y quando eſtara caſi cozido, por el agujero de arriba ſe le añadira vna copa de agraz, y acabeſe de cozer. Mas ſi ſe ha de conſeruar, no ay para que ponerle el çumo del agraz ni otro alguno,

Para hazer paſtel de cabeça de ternera ſin hueſſos rellena.

TOmeſe la cabeça pelada con agua caliente de la ternera rezien muerta, por que deſta manera quedara mas blanca y mas facilmẽte ſe le podran ſacar los hueſſos, ſaqueſele la lengua, y luego embueluaſe la cabeça en vn lienço gordo doblado, y con vn maço golpeeſe ſobre el lienço quebrando los hueſſos de la cabeça, de ſuerte que vayan fuera, y coſanſe las partes delanteras con vn hilo, y laueſe bien con muchas aguas. Deſpues tengaſe vna compoſicion hecha de carne de ternera picada mezclada con queſo rallado, y hueuos, y paſſas, y ſayn, y pimienta, canela, clauos, y yeruezillas menudamente picadas, y rellene-

ſe la

de la cabeça de la dicha composicion, y con vn hilo cosase, de manera que no pueda salirse el relleno, y pongase en vna caçuela cō agua fria, y hagase que leuante el heruor, y en auiēdo la cabeça tomado su forma, saquese y dexese enfriar, despues tengase aparejada la caxa del pastel, hecha a modo de vna nauezilla, en el hondo de la qual, y por los lados aya tajadas de tozino gordo poluorizadas con pimienta, clauos, canela, açucar, gēgibre, y nuez moscada, de la misma manera se poluorize la cabeça, y pōgase en el pastel, y sobre ella vna tajada larga d' lardo, y otra de carne de ternera paraq̃ se conserue xugosa, y todo se poluorize cō las dichas especias, y sal, cubrase el pastel, y lleuese al horno, y en estando cozido siruase caliēte. Y sino quisieres sacar los huessos, golpeādo la cabeça comiēça la a escorchar por la parte de abaxo, y escorchese con destreza, aduirtiendo de no cortar el pelejo, dexando las horejas apegadas al pelejo, cosase la parte de abaxo, y la boca, y hinchase de la dicho composicion, &c.

Pasteles de lengua de ternera de muchas maneras.

TOmese la lengua y hagase medio cozer con caldo de otra carne, ò con agua y sal, y saquese y limpiese del pelejo que tiene encima, y

ma, y dexese enfriar, y cortese de traues à tajadas delgadas, ò gruessas a tu aluedrio, al qual quedarà el sofreyrlas, primero de ponerlas en el pastel. Tengase aparejado vn suelo de pastel hecho de harina passada por cedaço claro, y pōgase dentro la lengua, mezclada con pimienta, clauos, canela, açafran, açucar, granos de agraz, y en su lugar en el inuierno, çumo de naranja. Cubrase el pastel y cuezase en el horno. Puedese poner en el pastel la lengua tambien entera, auiendole dado vn corte por medio para que se pueda poner redonda, ò verdaderamente cortandola a la larga haziendola dos partes. Y si se huuiere de seruir fria, no se le ponga çumo ni salsa alguna: pero si mas especias, y sal, y tajadas de tozino.

Pasteles de papada de la ternera.

TOmese la papada de la ternera reziē muerta, y con muchas aguas lauese, y tomese la parte mejor cortada a tajadas de la grandeza de vn hueuo, y poluorizense con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y tomese tozino entreuerado, y cortese a dados, y cañas de vaca, ò riñon de ternera picado, es a saber su gordura, y tengase aparejado vn suelo de pastel grande, ò pequeño, segun la cantidad, y pongase en el hondon la caña de la vaca, ò la gordura picada, y vna parte del tozino, y sobre esto la papada

a con otra tanta de la dicha materia por enci
na, añadiendole vn razimo de agraz, cuezase
l pastel en el horno, y siruase caliente, y queriẽ
o hazerlo con hueuos ponersehan las yemas
crudas, y açucar, y çumo de agraz.
Puedesele tambien dar vn heruor a la papa-
da antes de cortarla, mas yo hallo que ponien-
dola cruda sale mas sabrosa, y en lugar del tue-
tano, ò de la gordura se puede poner relleno
que llaman los Italianos cheruelate, y en algu-
nas partes de España blancos de puerco. Y en
el inuierno se pueden poner turmas de tierra
crudas.

Para hazer pasteles de papada de ternera.

TOmese la parte mejor de la papada, lim-
piese con muchas aguas de la sangre si la
tuuiere, y denseie dos heruores en agua y sal, y
piquese con el cuchillo, no muy menuda, y con
ella caña de vaca cortada a bocadillos, y vn
poco de pernil de tozino de lo gordo corta-
do a manera de dados, y mezclese con nuez
mozcada, clauos, canela, pimienta, y vn po-
co de açucar, y açafran, y vn poco de agraz,
y tengase aparejado vn suelo de pastel de la
flor de la harina, yemas de hueuos, y vn po-
co de manteca y sal, y pongase en el la com-
posicion recogida, que haga figura de vna pi-
ramide, y esto se haze porque tenga leuanta-

da la cubierta, y cuezase en el horno, y quando estarà casi cosido por el agujero se le podrã poner yemas de hueuos batidas con çumo de agraz, y vn poco de caldo, y en estando cozido siruase caliente. Este pastel se quiere cozer muy de espacio, y si tomasse demasiada color, cubrase con vn pliego de papel de estraça doble, y lo mismo se puede hazer en los otros pasteles quando tomaren demasiado color.

Para hazer pasteles oxaldrados de papada de ternera.

TOmese la flor de la harina, y amassese con yemas de hueuos, agua tibia, sal, y vna poca de manteca de puerco, y hagase demanera que estè mas blanda que dura la massa, y sobese muy bien encima de vna mesa, y hagase vna torta sutil, mas presto larga que ancha, y vntese toda con la manteca derretida que no estè muy caliente, y comiencese a arrollar de la parte mas estrecha, y hagase rollo de guesso de vn braço q̃ venga a quedar solido, demanera que se pueda cortar, despues cortese vna tajada redonda de aquel rollo de dos dedos de guesso, y tengase aparejada otra massa solida bien sobada, hecha de la flor de la harina, yemas de hueuos, agua, y sal sin manteca, y hagase della vn suelo de pastel q̃ sea de la gran-

za del oxaldre, y pongase en el vna composi
on hecha como la del precedente capitulo,
ardando el mismo orden de hazer estar la cõ
sicion alta y apiñada, porque la cubierta que
hara de la misma pasta, en el cozer pueda me
r oxaldrarse, y antes que se ponga en el hor-
o vntese el pastel cõ manteca derretida, q̃ estè
ia, y no caliẽte, porq̃ se pega mejor a la pasta,
põgase despues, en el horno, el qual ha de es-
ar muy bien barrido, y limpio, y llano, y mo-
eradamente caliente, y principalmente por la
arte de arriba, porque el dicho oxaldre pue-
a mejor deshojarse, y en començando a des-
ojarse, vntese con vna pluma atada en vn bas-
onzillo, con manteca sin sacarlo del horno, lo
qual se hara por dos, ò tres vezes, y en estando
ozido, se ha de seruir caliente poluoriza-
do por encima con açucar, y podras si qui-
sieres ponerle el caldillo que hemos dicho en
el pastel del capitulo passado. Y aduiertase q̃ si
el cielo del horno fuere baxo, serà mejor, porq̃
todas las pastas d̃l oxaldre quierẽ el fuego mas
fuerte por arriba q̃ por abaxo. Lo qual se ha de
guardar siẽpre enlos d̃mas pasteles oxaldrados.

Puedese hazer la massa tãbien de la manera
que la hazen en Roma los pasteleros, la qual
no es de la bondad que la sobredicha, mas al
ojo agrada mas que al gusto. Amassese la flor
de la harina con agua tibia, y sal y hagase mu-
cho mas blãda que la passada, y a las vezes la ha

zen dos vno tiene la maſſa, y otro la va eſti-
rando. Los paſteles hechos deſta maſſa ſe ſuele
poner en el horno, y a la boca del vnas braſas
dentro, y cierran la boca, aunque los viſitan a
menudo, porque no tomen demaſiado color.

De la manera que hemos dicho ſe puedẽ hazer tambien paſteles de ſeſſos de ternera cozidos, y cortados a bocadillos mezclados con cõpoſiciõ de rellenos amarillos, ò con gordura de riñon de ternera picada, y ſalchichõ crudo rallado, con pimienta, canela, açucar, y vn poco de agraz, y yerua buena picada.

Para hazer paſteles oxoldrados, y liſos de aſſadura de ternera.

HEcho que eſtuuiere el ſuelo, ò caxa del paſtel en vna de las ſobre dichas maneras tengaſe a punto la aſſadura deſta manera, el liuiano de la ternera cozido, y picado menudamente cõ la gordura del riñon de la miſma ternera, y vn poco de tozino cortado a manera de dados, y mezcleſe todo junto con pimienta canela, açafran, y granos de agraz, y põgaſe en la caxa del paſtel, con el miſmo orden que de la papada hemos dicho en el capitulo paſſado, cubraſe el paſtel y pongaſe a cozer, y eſtando caſi cozido ſino fuere oxaldrado pongaſele vn çumillo hecho de caldo con açafran, yemas

de

de hueuos batidas, y çumo de agraz, y si fuere oxaldrado no se le pondra el dicho çumilo, sino quando ya se querra seruir, y siruase caliente. Alas vezes en semejantes pasteles se suelen poner cebollitas picadas y fritas, y yeruezillas.

Para hazer pasteles de menudillos de terneras.

TOmese el menudo limpio y cortado a pedazillos, cuezase bien sin sal, solo con vn pedaço de tozino, que no sea rancio, despues de cozido se saca y se dexa enfriar. Tienese aparejado el suelo del pastel hecho de la flor de la harina, y yemas de hueuos, como se dixo en el capitulo passado, y se pone en el menudo con vna composicion hecha de rellenos amarillos, y sobre ella tajadillas de queso fresco, y queso anexo rallado, yerua buena, y mayorana picadas, pimienta, canela y açafran, y sobre esto el menudo frio entremetiendolo entre la dicha composicion a tongadas, y la vltima sea de tajadillas de queso fresco, y queso rallado. Cubrase el pastel, cuezase, y siruase caliente.

Para hazer pastel de higado de ternera, o de carnero.

Tomese

TOmese el higado que sea tierno, quitese la hiel y vn pellejo que tiene, vaya se mechando con rajadillas de tozino, las quales ayan estado embueltas en pimienta, canela, clauos, gengibre, açucar, y nuez moscada, y despues todo el higado se emboluera de la misma manera en los poluos. Tengase despues aparejado el suelo, ò la caxa del pastel hecha de la flor de la harina, como se ha dicho en el primer capitulo, y para conseruar xugoso el higado pondra en el hondo de la caxa, y al rededor rajadas de tozino gordo, ò composicion de rellenos amarillos, lo mismo se haga sobre el higado, y hecho todo esto cubrase el pastel y hagase cozer, y siruase luego caliente, porque si se dexa reposar se tornara duro. Y si el pedaço del higado pesare dos libras, basta que estè en el horno tres quartos de hora: pero si fuere cortado a pedazitos pequeños, menos tiempo le basta.

De la propria manera se puede acomodar el higado de puerco domestico y jauali, y las turmas dellos quitandoles el pellejo, y no teniendo relleno, en su lugar se ponga carne de ternera picada con tozino crudo, y en las partes donde se come grossura los sabados se puede poner la papada de puerco encima.

Para hazer pastel de pierna de ternera.

Si fuere la ternera pequeña tomese entera, y si fue-

fuere grande, compartase en pedaços, y quiteles el pellejo que tiene al rededor, y si le quisieres dexar el huesso podras. Dexese estar en vna composicion por tres horas hecha de pimienta, clauos, canela, nuez moscada, y sal, y lo proprio se haga de las mechas de tozino cō que se ha de mechar, mas si primero lo quisieres assar sobre las parrillas quedara a tu aluedrio. Despues ponganseles las mechas de tozino, y pongase en vn suelo de pastel con vnas tajadas de tozino arriba y abaxo poluorizadas con las mesmas especias, y mojese el pastel con hueuos batidos, ò con agua, cubrase y dexesele vn agujero por donde pueda respirar, y quādo sea tiempo desele color con vna corteza de tozino. Esta manera de pastel no quiere grande fuego, y siendo el pedaço de seys libras, no quiere menos de dos horas y media para cozerse, y siendo la pierna entera ha menester mas tiempo, y para conseruarlo de tomar demasiado color por encima, cubrase con papel de estraça, y en estando cozido se podra seruir caliente, y conseruase en el verano quatro dias, y ocho en el inuierno. Verdad sea que para auerle de conseruar se le suele poner mas sal y mas especias, y sobre todo tapar el agujero de encima, y qualquier parte por donde quebrajare, porque quando el ayre penetra el pastel en poco tiempo se mohece, y quiere se conseruar en lugar enxuto, y ni muy humedo, ni muy caliēte.

Para

Para hazer pasteles lisos de pulpetones, o pulpetas de ternera rellenas.

HAganse los pulpetones de la carne magra de la ternera, como està dicho en su lugar. Y tengase aparejado el suelo del pastel hecho de la flor de la harina, y yemas de hueuos, como se dixo en el capitulo passado desta materia, pongase dentro los pulpetones con granos de agraz, y algunas tajadillas de papada de puerco salada, poluorizadas con las especias sobredichas en el capitulo passado, cubrase el pastel, y hagase cozer, y si quisieres le puedes poner algun caldillo por el agujero de la cubierta. De la propria manera se pueden hazer los pasteles de las pulpetas.

Pasteles de pulpetas de otra manera.

TEnganse las pulpetas medio assadas en el assador, y pongase en el suelo del pastel carne de ternera picada mezclada con açucar, y especias, y sobre la carne se pongan las pulpetas. Cubrase el pastel, y pongase a cozer, y quando estara casi cozido, pongase por el agujero vn çumillo hecho de naranja, y caldo teñido cõ açafran, y açucar, y acabese de cozer, y siruase caliente. En la manera sobredicha se

pueden

-den acomodar las pulpetas de carne magra toda suerte de quadrupedes. Puedese po-r en lugar de la carne picada tozino picado.

ara hazer pasteles lisos y oxaldrados de pulpa de ternera picada.

TOmese la carne magra sin huessos, sin piel, sin neruios, y por cada libra de carne qua-ro onças de gordura del riñon, cortese la car-e a pedazillos de quatro onças cada vna, den s vn heruor en el agua y sal, saquense de alli, piquense menudamente con el cuchillo, pi-uese de la propria manera la gordura del ri-on quitãdole el pellegito, mezclese todo, des ues ligeramẽte añadiẽdole granos de agraz, l, pimiẽta, canela, clauos, y gengibre, y tẽgase parejada la caxa del pastel hecha de la flor de a harina, y metase dentro la cõposiciõ, recogi-a a modo de vna piña para detener la cubier-a mas alta. Quãdo estara casi cozido el pastel por el agujero de la cubierta se le põdra vn çu-millo hecho de caldo, açafrã, agraz, y açucar, y n acabãdose de cozer siruase caliente. Suelẽse poner en el dicho pastel yemas de hueuos du-ras enteras con clauos por dentro. Puedese tã-bien poner la carne cruda despues de auerla bien picado mezclada con la gordura, y añada sele a vna libra de carne tres onças de caldo

gordo

gordo frio, ò agua, y çumo de agraz, procurā do que la dicha composicion, ni quede mu blāda, ni muy dura. Esta composicion no quie re oxaldrada la pasta sino gruessa.

Pasteles de riñonada de ternera.

TOmese la riñonada y pongase en agua caliente y en marchitandose vn poco pongansele sus mechas de tozino gordo que aya estado embueltas en las especias, y pongasele algunos clauos, y medio assese en el assador, saquese del assador, y con destreza quitensele los huessos, recogiendo el çumo, que saldra de la riñonada, piquese menudamente la pulpa y el riñon con el cuchillo, mezclandole a vna libra tres onças de composicion de relleno, que llaman blanco de puerco, y no le auiendo haran la composicion de papada de puerco salada cortada a manera de dados, yeruezillas batidas, y granos de agraz con las especias que se ponen en los otros pasteles, y vn poco de açucar. Mezclado que estè todo junto se pondra en el suelo del pastel, y hagase cozer en el horno. Quando estara casi cozido pongasele por el agujero de la cubierta el çumo que se recogio de la carne quando se assò, juntamente cō çumo de naranja, agraz, y caldo teñido con açafran, y pongase en el pastel por el agujero de la cubierta, acabese de cozer, y siruase caliente.

e. De la mifma compoſicion ſe pueden hazer paſteles oxaldrados, y flaoncillos rellenos fritos con manteca y cozidos en el horno.

Para hazer empanadas de pies de ternera y otros.

CVuezanſe los pies de la ternera en agua y ſal de modo que aſten bien cozidos, y dexenſe enfriar, y tengaſe aparejada la caxa, ò ſuelo del paſtel de harina cernida y hueuos, y en el hondo, y al rededor pongaſe tajadillas de tozino gordo, para que no ſe peguen los pies, y tajadillas delgadas de carne de ternera, y ponganſe alli los pies de la ternera con eſpecias, açucar, y yeruas picadas, y agraz entero, y encima otras tantas tajadillas de tozino, y de ternera, pongaſe a cozer, y en eſtando caſi cozido pongaſele vn çumillo de caldo teñido con açafran, y çumo de agraz, y açucar, y acabeſe de cozer, y ſiruaſe caliente. De la propria manera pueden hazer los pies de puerco, de carnero, cabrito, y cordero, ò toda otra ſuerte de pies de animales quadrupedes.

Paſtel de cabeça de cabrito.

TOmeſe la cabeça freſca pelada con agua caliente, y lauada con muchas aguas biẽ y limpia

limpia, y si la quisieres dexar entera sera a tu a-
uedrio, mas para mejor, abrase por la parte d
abaxo, de manera que la piel de arriba no qu
de del todo cortada, quitensele los guessos d
las quijadas y cuezase y cortese a pedazillos,
y mezclense con tozino gordo picado, ques
rallado, y hueuos, y yeruabuena, y mayorar
picadas, agraz, pimienta, canela, y açafran, y p
gase todo en aquel vazio donde estauan lo
uessos, y cierrese la cabeça, y atese, ò cosase co
vn hilo, deseles vn corte a las orejas para qu
se puedan mejor acomodar, tengase la caxa d
pastel a punto hecha de la flor de la harina
modo de vna nauezilla rodeada por dentro d
tajadillas de tozino, y de carne magra de ca
brito, y pongase dentro la cabeça poluorizad
con pimienta, clauos, canela, gengibre, sal, nue
moscada, y con otras tajadillas de lardo, y car-
ne por encima, para que la cabeça no se apegu
a la pasta, cubrase el pastel y hagase cozer en e
horno, en estando cozido siruase caliente.

Pastel de ojos, orejas, y turmas de cabrito liso y oxaldrado.

TOmense las orejas bien limpias, y deseles
vn heruor en agua y sal, saquense de alli
y cortense a pedazitos, tomense las turmas, y
los

os ojos crudos, y mezclados con ventresca de puerco cortada a dados, y con las orejas añadase agraz y yeruas cortadas menudamente y las mismas especias del capitulo passado, y pongase todo en el pastel cuezase en el horno, y antes que se acabe de cozer pongasele dentro vn çumillo hecho de yemas de hueuos batidas, agraz, y açucar, acabese de cozer, y siruase caliente. Mas auiendo de ser el pastel oxaltrado se cueza todo primero, y se ponga en el pastel con las mismas especias dichas guardando el orden que diximos de la assadura de la ternera. De la propia manera se pueden acomodar las tripas quando estuuieren bien limpias y cozidas, y la assadura.

Pasteles de quartos de cabrito.

TOmense los quartos delanteros, ò traseros del cabrito cortése a pedacitos, y poluorisense con las especias que hemos dicho en el capitulo de la cabeça del cabrito, y ponganse con ellos tajadillas de tozino, y lardo cortado a dados, granos de agraz. Tengase hecho vn suelo de pastel de la flor de la harina, como se dixo en el capitulo primero, y pongase dentro del los pedazillos del cabrito, y los demas poluorizados con las dichas especias, y sal, cubrase, cuezase, y siruase caliente. Mas querien do los quartos traseros en pastel enxuto, amor

tiguense encima de vnas parrillas, ò dando le vn heruor en agua, y enmechense con tozino gordo, que sean las mechas del tozino delgadas, y poluorizese con las mismas especias y en algunos agujeros ponganse clauos, y haga se el pastel oxaldrado.

Pastel de quarto de cabrito montes.

TOmense los quartos traseros del cabrito montes, dexandoles los pedaçuelos con el pelo, y quando estaran algo manidos seran harto mejores, y limpiense cõ vn paño que no les quede pelo ninguno, ni otras inmundicias porque no se an de lauar, y dexense vn poco sobre las parrillas con poco fuego. Tẽgase despues vna composicion de pimiẽta, canela, clauos, gengibre, nuez moscada todo picado gruessamẽte, y sal, y asi como estuuieren calientes, poluorizense con la composicion, paraque tomen mejor las especias, y en acabandose de enfriar enmechense a la larga con mechas de tozino gordas que ayan estado embueltas en las especias, tengase despues vna torta redõda ò dos pequeñas hechas de harina gruessa y põgase encima del tajadillas de tozino gordo, anchas de quatro dedos, y gordas del lomo de vn cuchillo, y sobre ellas se ponga los quartos del cabrito cubiertos de otras tãtas tajadas del mismo tozino, poluorizados cõ las mismas es-

peci-

ias, cubrase con la torta y hagase el pastel, andolos pies con el pelo de fuera embuel- en papel de estraça, porque no se quemé al er, desele color al pastel, y cuezase en el no, y siruase caliéte, ò frio momo quisieres.

Pastel de pierna de venado.

LA pierna del cieruo, ò venado se ha de hazer pedaços del tamaño q̃ quisieres cõfor aura de ser el pastel, pongase en adobo por s horas en vna cõposicion hecha de pimien- clauos, canela, gẽgibre, sal, y nuez moscada, nmechese cõ mechas de tozino gordo, y pol rizese con las dichas especias, y puesto en el stel cuezase en el horno, y siruase caliente.

Pasteles de liebres.

EScorchese la liebre y dexese la cabeça con el pelo, y tambien los pies çagueros, y lim- a cõ vn paño sin lauarse se põga en parrillas, nmechese con clauos, y tajadas, ò mechas de zino, y poluorizese cõ pimienta, canela cla- os, gengibre, nuez moscada, y sal, tengase des- ues dos tortas delgadas de pasta hechas de ha na guessa, como se dize en el primer capitu- , y sobre la vna dellas algunas tajadas de rdo, y acomodese la liebre, la pança hazia

baxo, y las piernas traseras fuera del past descubiertas, y la cabeça por lo mismo, y pongase vn bastoncillo que detenga la cabeça leuantada, y sobre el lomo se le pongan otras tantas tajadas de tozino, poluorizadas con las dichas especias, y con la otra torta cubrase la liebre y hagase el pastel, dexando fuera del la cabeça, y piernas, y embueltas con vn papel de estraça; cuezase en el horno, y siruase caliente ò frio el pastel.

Para hazer pastel de conejos caseros.

TOmese el conejo y cortesele la cabeça y los pies, saquensele las entrañas, y lauese con muchas aguas, y hinchase de vna composicion hecha de lardo picado, pernil, y su higado limpio de la hiel, yeruabuena, mayorana picados, granos de agraz, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y sal, yemas de hueuos crudas, y en estando lleno, cosale el agujero, y el conejo poluorizese con la dicha composicion, pongase en el pastel hecho a manera de nauezilla con algunas tajadillas de tozino debaxo, auiendole recogido las piernas, ponganse sobre el conejo otras tantas tajadillas de tozino gordo, y poluorizado todo de las mismas especias, cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente.

Y en caso que no le quisieres rellenar mechitese

ſtese vn poco ſobre las parrillas, ò en agua
uiendo, y cõ tajadillas de lardo, enmechese,
uedenſe deſta manera acomodar dos en vna
ſma empanada pecho cõ pecho, guardando
miſmo orden que hemos dicho en lo demas.
edenſe tambien hazer de la manera que de
liebre hemos dicho en el capitulo paſſado.

Paſtel de conejo de las Indias.

EL conejo de Indias requiere ſer pelado cõ agua caliente de la manera que ſe pelan los chones, ò ha đ ſer eſcorchado, ſaqueſele las en añas, y rellenese como el conejo caſero, y em neſe, como hemos dicho en el capi. paſſado.

Paſtel de pernil de tozino.

TOmeſe el pernil de puerco macho, y jouẽ, que no eſte rãcio y pongaſe a remojo por ys horas en agua tibia, y deſpues hieruaſe en n calderillo ancho con agua, y a medio cozer queſe, y quiteſele la corteza, y qualquiera o-a coſa que tuuiere al rededor, pongaſe en o-o vaſo con tanto vino, agua, y vinagre tem-lado con açucar que lo cubra, y pimienta, ca-ela, y clauos machacados, y ſe haga heruir por n quarto de hora, ſaqueſe de alli y dexeſe reſ-friar, tengaſe aparejado el ſuelo del paſtel he-ho de harina gorda, y poluorizeſe el pernil

con pimienta, clauos, canela, gengibre, nuez moſcada y açucar, y al rededor del pernil pongansele tajadillas de carne magra de ternera, o de puerco, de manera que todo al rededor eſtè circuydo cubraſe, cuezaſe en el horno, y ſiruaſe caliente frio, a beneplacito.

Pasteles de turmas de toro, carnero y otros quadrupedes.

TOmenſe las turmas rezien muerto el animal, deſcorchenſe, cuezanſe en agua y ſal, limpieſe de otro pellegito que tienen encima, y cortenſe de traues, deſpues hagaſe paſtel dellas, como hemos dicho de la aſſadura de la ternera, y ſiruaſe caliente, puedeſeles poner algun çumillo, ò caldillo dentro.

Pasteles de pauos, gallinas de las Indias, y otras aues.

TOmeſe el pauo que eſtè algo manido y peleſe enxuto, cortenſele los alones y el cuello con la pluma, ſaquenſele las entrañas, y limpieſe con vn paño ſin lauarſe, y por dentro poluorizeſe con pimienta, clauos, canela, nuez moſcada, y ſal, y para conſeruarlo xugoſo pongaſele dentro vn poco de papada de puerco ſala-

ſada, ò lardo, y algunas ramillas de flor del hi
ojo dulce ſeco, ençogiendole las piernas, y
erdiguese ſobre las braſas, dexeſe enfriar, y
ortenſele los pies, pongaſele algunos clauos
nteros por el pecho, y por las piernas y ten-
gaſe aparejado el ſuelo del paſtel hecho de ha
rina gorda, y pongaſele en el hondon vnas taja
das de tozino gordo, ſobre las quales aſsien-
te el pecho del pauo, y deſpues poluorizeſe
por todas partes el pauo con las eſpecias arri-
ba dichas, y pongaſe otro tanto tozino por en
cima, cubraſe el paſtel de manera que la cabe-
ça quede fuera derecha y embuelta en vn pa-
pel de eſtraça, cuezaſe en el horno a poco fue-
go, y eſtando cozido ſe podra conſeruar en el
inuierno diez dias, y en el verano quatro. De
la propia manera ſe puede acomodar el gallo
de Indias jouen, auiendole primero cortado la
punta del pecho, porque de otra manera no ſe
podria acomodar en el paſtel. Eſtas dos aues ſe
pueden rellenar con alguno de los rellenos pro
pios de aues, de los quales ya hemos tratado.
Deſta propia manera ſe pueden acomodar los
faysanes grueſſos de monte, que ſon negros, y
tienen los ojos roxos, y las Ocas ſaluajes.

Para hazer paſteles de la polla de Indias.

TOmeſe la polla jouen muerta de vn dia en
el verano, y de tres en el inuierno, porque

esta aue se haze manida presto, y tiene la carne mas blanca que el pauon, pelese enxuto, y destripese, cortesele el cuello, y hinchase de relleno amarillo con turmas de tierra, ò tronchos de alcachofas cozidos y cortados, y hinojo dulce verde, ò seco desgranado, tapese la abertura, y desele vn heruor, ò perdiguese sobre las brasas, y cortensele los alones, y los piez, y põgase en el pastel cõ tajadas de tozino gordo abaxo y encima, poluorizadas con las mismas especias q̃ se le ponen al pauon, cubrase el pastel, y pongase en el horno, y estando casi cozido pongasele dentro vn caldillo hecho de vinagre, açucar, vino blanco, canela, y clauos.

Pasteles de toda suerte de faysanes, perdigones, y perdizes, capones, y anades.

TOdas estas aues quieren ser manidas, y estando desplumadas y limpias dentro, se pueden rellenar de alguna composicion, ponése en el pastel, y despues al tiempo del seruirlas se les pueden poner vna salsa real.

Para hazer pasteles de tordos, codornizes y otros paxaros.

TOdas las ſobredichas aues quieren ſer rezien muertas, y pelarſe enxutas, y auiendoles puitado los cuellos, y eſtando limpias de ſus interiores poluorizenſe con ſal, pimienta, gengibre, canela, nuez moſcada, y clauos, y pongaſe en el paſtel cõ tajadas de tozino gordo, y carne de ternera, ò de puerco picada debaxo, y agraz encima, cubraſe el paſtel, cuezaſe en el horno, y antes que ſe acabe de cozer pongaſele dentro çumo de naranja.

Paſteles de leche.

HAgaſe la caxa del paſtel de harina biẽ cernida, y hueuos, y ſal, y agua, y dexeſe enxugar, tengaſe a punto diez yemas de hueuos batidas con dos copas de leche de cabras, o de vacas freſca, ſeys onças de açucar, dos onças de agua roſada, media onça de canela molida mezclado todo juntamente con ſu ſal, y pongaſe la caxa del paſtel vazia en el horno, y luego ſe ponga en ella tanta de la dicha compoſicion, que cubra vn dedo el ſuelo, y en auiendoſe quajado, ſe le añada mas con vna poca de manteca derretida, y aſsi ſe yra poniẽdo muchas vezes haſta que la compoſicion ſuba vn dedo mas alta que la caxa, y entonces eſtara ya cozida, ſaqueſe y deſele el color al paſtel, y ſiruaſe caliente con açucar, y agua roſada por encima.

Paſ-

Pasteles de crema.

LA crema es vocablo Frances, y se haze de flor de harina, leche, y hueuos. Tomese media açumbre de leche de cabras, ò de vacas fresca, y mezclese todo junto con quatro onças de açucar, ò quatro onças de manteca de vacas fresca, y vn poco de agua rosada, y sal, y pongase en vna caçuela al fuego, y en començando a heruir tengase otra media açumbre de leche con quatro onças de la flor de la harina, y seys hueuos batidos, y mezclese todo con la dicha harina, y pongase en la caçuela meneandolo siempre hasta que tome cuerpo, saquese despues, y pongase en vn cedaço claro, y dexese colar, y pongase en vn vaso de tierra, ò de cobre estañado con vn poco de mas açucar, y de agua rosada, y si quisieres yemas crudas de hueuos. Tengase aparejado el suelo del pastel, y hinchase de la dicha composicion, cuezase en el horno, y siruase caliente.

Pastel de leche de vacas, y de vbre de vaca

CVezase la vbre con agua que no estè muy salada cortese a tajadas, como dados, tengase leche de cabras, y por cada media açumbre diez yemas de hueuos frescas batidas, y media onça de canela molida, y media libra de

açucar,

açucar, y vn poco de gengibre picado, y la caxa del pastel estè hecha de pasta dura, y en estãdo enxuta pongase en el horno con vn poco de la dicha cõposicion dentro, y mezclese la vbre cortada de la propria manera con las sobredichas cosas, añadiendole piñones remojados, y vayase hinchendo la caxa poco a poco de la dicha composicion, y despues de cozido siruase caliente con açucar fino, y agua rosada por encima. De la propia manera se podra hazer pastel de requesones, mezclãdolos con açucar, yemas de hueuos, agua rosada, canela, piñones mondados, y remojados, y el tal pastel en todo tiempo se ha de seruir caliente.

Pasteles llamados flaones.

HAgase cozer el trigo con caldo gordo de carne, tomese queso Parmesano, ò de Trochon, y queso fresco tanto de vno como de otro, es asaber, a vna libra de trigo cozido, libra y media de queso, açafran lo que bastare, vn onça de canela, media onça de pimienta, tres onças de piñones remojados, y quando el trigo estara enfriado se mezcle todo junto. Tengase despues, y hagase vna torta como de oxaldre de pasta hecha de la flor de la harina, yemas de hueuos, agua rosada, sal, y agua tibia amassada de modo que estè tiessa, y para cada libra de massa tomense ocho onças de manteca

de vacas, y poco a poco metase en la massa, mezclandola, ò sobandola de contino, hasta tanto que sa acabe la manteca, y entonces se estendera como vn oxaldre, dexandola de gruesso del lomo de vn cuchillo, y en medio pongase la sobredicha composicion, y cierrese haziendo quatro cantones, y desele el color por encima y al rededor con hueuos batidos, y açafrã, y pongase en el horno que estè algo caliente por la parte de arriba y cuezase, y sino quisieres que tome demasido color ponle vn papel de estraça por encima, y siruase caliente. Si estuuiere frio se puede recalentar en el horno, ò sobre las parrillas. Y queriendo hazer el flaon en dia que no se come carne hagase cozer el trigo con leche de vacas, o cabras, con manteca.

De la propria manera se puede hazer con seuada preparada y mondada de su corteza, con arroz y farro, y tambien de mijo, y panizo machacado, y se puede hazer con solo queso Parmesano, ò de Tronchon, ò de Pinto, açucar y especias.

DE DIVERSAS MANERAS DE tortas, ò tortadas q̃ llaman en Italia Costratas, y en Napoles copos.

Tortada de la vbre de la vaca.

Despues de bien cozida la vbre de la vaca, dexe-

dexese enfriar y cortese a tajadas delgadas, y con ella otras tantas del pernil de tozino cozido y dessalado, y tajadas de queso fresco, y tengase vna caçuela vntada con manteca de puerco, ò de vacas con vn ojaldre de pasta gorda hecha de la flor de la harina, y agua rosada, yemas de hueuos, manteca de vacas, y sal, y sobre el dicho oxaldre otros dos mas delgados vntados con manteca de puerco, ò de vacas, y poluorizense con açucar, y hagase la torta, ò tortillon que assi lo llamaremos en toda esta materia, y no muy gorda, y sobre el vltimo oxaldre pongase vn suelo del queso fresco poluorizado con açucar, y canela, y yeruabuena y mayorana picadas, y sobre esse suelo pongase bocadillos de manteca de vacas, y vna parte de las tajadas de la vbre, y del pernil, y desta manera se yran haziendo tres suelos, cubriendola con otro oxaldre mas delgado, y sobre el algunas listas del mesmo oxaldre cortando con la punta del cuchillo caliente la torta al rededor, y con destreza con la mano vntada se acomodara el oxaldre, y se yra repulgando, y pongase en el horno, teniendo aduertencia de yr vntando el oxaldre con manteca de puerco, ò de vacas derretida, siruase caliente, y si la quisieres hazer mas gustosa antes de ponerla en el horno le añadiras vna copa de çumo de agraz templapo con açucar.

Tortas, o costratas de la assadura de la ternera.

TOmese la parte mejor de la assadura, y ha-
gase cozer con otra tanta papada de pu[er]-
co salada, y la vna y la otra se corte a tajadillas
tengase aparejada la caçuela tortera con lo[s]
tres oxaldres de massa hechos, como está d[i]-
cho en el capitulo passado, vntados con ma[n]-
teca derretida, y poluorizados con açucar, [y]
canela, y sobre ellos tajadillas de caña de vac[a]
y sobre ellas las tajadas de la papada, y de la a[s]-
sadura, yeruabuena, y mayorana picadas, y çu-
mo de agraz, y de naranja, poluorizese con p[i]-
mienta, clauos canela, nuez moscada, y açuca[r]
y cubrase con otros tres oxaldres sutiles vnt[a]-
dos entre el vno y el otro cõ manteca de pue[r]-
co, ò de vacas, ò alomenos vno que sea ma[s]
gordo, y por encima algunas listas de massa [o]-
xaldrada, cortese la torta con la punta del cu-
chillo caliente, y vntese juntamente con las li[s]-
tas con manteca, cuezase y siruase caliente.

Torta, o costrata del riñon, y lomillo de la ternera.

TOmese el lomillo de la ternera, desele v[n]
heruor en el agua y atrauiessese con me-
c[h]as de tozino entreuerado, que no esté ran-

o,y pongase en el assador, y a poco mas de
medio assar saquese el lomillo de las costillas
de modo que ni quede el pellejo, ni neruios,y
piquese menudo sobre vna mesa con el cuchi-
llo,mezclesele yeruabuena,mayorana, pempi-
nela , pimienta, canela,clauos, nuez moscada,
açucar,y piñones que ayan estado a remojo,
turmas de tierra cozidas primero y cortadas
menudas, tengase despues aparejada la caçuela
de las tortas con sus oxaldres,y torta,y ponga-
se dentro la composicion,la qual aya sido ro-
ciada con çumo de agraz ; y de naranja. Y si
quisieres hazerla doble,pongase en medio de-
la composicion vn oxaldre algo gordillo frito
en manteca,de manera que aya tanto de la cō-
posicion arriba como abaxo, y acabese de ha-
zer como las demas.

Torta,o costrata de lengua de ternera.

HAgase bien cozer la lengua de la ternera
fresca, y cozida que sera se le quite el pe-
llejo que tiene encima,y cortese de traues a ta-
jadillas delgadas,y tengase aparejada la caçue-
la tortera vntada con manteca , con tres oxal-
dres de pasta delgados vntados entre el vno y
el otro con manteca,poluorizados con açucar
y canela con su cerco , o tortillon oxaldrado,
ponganse tajadillas de queso fresco,no salado,
yeruabuena,y mayorana picadas,y salchichon

que no ſea rancio rallado, y ſobre todas las dichas materias póganſe las tajadas de la lengua poluorizadas con pimiēta, canela, clauos, nuez moſcada, y açucar, y rocienſe con agraz, y çumo de naranja, cubraſe con vn oxaldre de pasta algo gordillo, y ſus liſtas por encima, y vnteſe, y repulgueſe el tortillon, y cuezaſe en el horno, y ſiruaſe caliente. De la dicha compoſicion ſe pueden henchir flaonzillos hechos de paſta real, y cozer los en el horno.

Torta de las piernas y pechos de pichones, pollos, tortolas, codornizes, y otras aues.

TOmaran ſeys pichones tiernos, y medio aſſenſe en el aſſador, ſaquēſe y dexenſe enfriar, y tomenſe las pulpas de los pechos, piernas, y caderas, y tengaſe vna caçuela tortera cō los oxaldres, y cerco, ò tortillon al rededor vntado todo y poluorizado como hemos dicho, y hagaſe vn ſuelo de rellenos, ò ſalchichones, y no auiēdo ni vno ni otro, cō caña de vaca cortada menuda cō papada de puerco ſalada, y pōgāſe encima las pulpas dichas poluorizadas cō açucar, y eſpecias, como hemos dicho, añadiēdo granos enteros de agraz ſin ſus granillos y cuezaſe al horno, y ſiruaſe caliēte cō açucar por encima. De la propia manera ſe puede hazer de tortolas, pollos, anades, y otras aues ſemejātes.

Tortas de todas ſuertes de paxaros pequeños.

PElenſe los paxaros y ſaquenſeles las tripas con vn cuchillo, y tomeſe vn riñon de ternera aſſada en el aſſador, y picado con el cuchillo, juntamente con tozino magro cortado menudo con yeruabuena, mayorana, y tengaſe aparejada la caçuela tortera vntada con manteca con los tres oxaldres y ſu tortillon al rededor, y pongaſe encima la dicha compoſicion, y con turmas de tierra mondadas cortadas menudas, los paxaros cortados, y poluorizados con pimienta, clauos, canela, nuez moſcada, y açucar, añadiendo agraz entero ſin los granillos de dentro, y encima de los paxaros pongaſe otra tanta dela compoſicion como debaxo, y roziese con çumo de naranja, y de agraz, cubraſe con tres oxaldres y con la punta de vn cuchillo caliente, corteſe el tortillon, y vnteſe con manteca para que ſe deshoje mejor, cuezaſe en el horno y ſiruaſe caliente con açucar, y agua roſada por encima. Puedeſe hazer tambien con los paxaros enteros, y no auiendo riñon ni tozino, hagaſe con rellenos amarillos, ò con ſalchichas finas. De la miſma manera ſe puede hazer de ouera dela gallina, y de los higadillos de los pollos.

Torta de pernil de tozino.

TOmese el pernil de tozino de puerco jouen, y si fuere de montaña, y bellota sera mejor, pōgase a remojo en agua tibia, y hagase cozer en agua, dexese enfriar y cortese despues a tajadas muy delgadas y pongase a remojo en vino blanco, y açucar por quatro horas. Tēgase a punto la caçuela tortera con sus tres oxaldres, y el tortillon al rededor, y sobre ellos pōganse tajadillas de queso fresco, no salado, poluorizadas con pimienta, açucar, nuez moscada, clauos, y canela, añadiendo yeruabuena, mayorana picadas, y sobre esto pongase las tajadas del tozino, y poluorizense tambien con las mismas especias, y açucar, y poniendo otros tātos de los materiales dichos encima como abaxo, y roziense con vn poco de agraz, y çumo de naranja, cubrase con vn oxaldre algun tanto gordo, y algunas listas de la propria pasta por encima, vntese con manteca derretida, cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. De la propria manera se puede hazer torta de la papada de puerco, y del lomillo, y de los salchichones, y sobrasadas bien cozidas.

Torta real de pulpas de faysanes y perdizes.

Tomense

TOmenſe las pulpas de los pechos de las dichas aues medio aſſadas en el aſſador limpias de los pellegillos, y neruios, y majenſe en el mortero, y cada libra ſe le añadã ſeys onças de maçapan, ò ſino tres onças de almẽdras dulces mondadas, y vna libra de açucar fino, y media onça de alcorça, y ſeys yemas de hueuos freſcos crudas, y majado que ſera todo bien, añadaſele media onça de canela, y entre clauos y nuez moſcada media onça, y vn quarto de gengibre, quatro onças de agua roſada, quatro onças de mãteca de vacas, ò caña de vaca majada en el mortero para conſeruarla xugoſa, y de la dicha compoſicion hagaſe torta con ſu oxaldre, y por la parte de arriba hagaſe a modo de celoſia, y cuezaſe en el horno a poco fuego, ſiruaſe caliente con açucar, y agua roſada por encima. De la propria manera ſe puede hazer de los pechos del capon.

Para hazer torta real de las ſobredichas aues de otra manera.

EN eſtando majadas las pulpas de dos fayſanes medio aſſados en el aſſador, ò de quatro perdizes, con vna libra de almendras dulces, ſeys onças de ſain de puerco freſco, ò de cañas de vaca, ò ſino de la gordura de capon freſca, ſeys onças de piñones remojados

tres onças de datiles tiernos y frescos sin hu-
sos, y majado que será todo muy bien y pa-
do por el colador se le añadiran seys yemas
hueuos crudos, y vna libra de queso de ouej
ò cabras majado, y vna libra y media de aç
car, tres onças de çumo de mançanas agrid
ces, y vna onça de canela molida, y vna onça
tre clauos, gēgibre, y nuez moscada, y desta c
posiciō se haga la torta con el tortillō oxaldr
do, hecho a manera de celosia, ò de otra ma
ra, y hagase cozer en el horno, y siruase caliēt
ò fria si quisieres, cō açucar y canela por encim

Torta de pecho de capon.

TOmēse dos capones gordos llenos de ca
ne que esten algo manidos, y cuezanse co
agua y sal, tomense las pulpas del pecho lim
pias del pellejo, y neruios, y majadas en el mo
tero con seys onças de piñones remojados,
vna libra de requeson de ouejas, ò cabras fres
co, y quatro onças de queso, y seys hueuo
frescos, y quatro onças de manteca de vacas,
majado que estuuiere todo, añadasele vna li
bra de açucar fino, tres onças de agua rosada, y
vna onça de canela. Mas queriendo que que
de blanca en lugar de la canela pongase gengi-
bre, y de la dicha composicion hagase la torta
con su tortillon al rededor, cubierta con otro
oxaldre a manera de celosia, cuezase en el hor-

,y siruase caliente con açucar,y agua rosada
r encima.

orta real de pulpas de pichones llamada de los Napolitanos,oxaldre de boca de dama.

TOmense las pulpas de tres pichones medio assados en el assador , limpias del pe-
jo,huessos, y neruios , y las pulpas de otros
es pichones cozidos,y majese todo enel mor
ro con quatro onças de datiles mondados,y
cho onças de pasta de maçapan,y quatro on-
s de caña de vaca majado de modo que pue-
 passar por el colador,y no auiendo pasta de
açapan,seys onças de almendras cõ agua fria
ladas,y quatro onças de açucar fino,y vna li-
a de natas de leche de ouejas, ò cabras,y en
iendolo passado todo por el colador, pongã
le dẽtro diez yemas de hueuos frescas crudas
otras quatro onças de açucar fino ,y vna on-
 de canela , y media onça de clauos y nuez
oscada:tengase aparejada la caçuela tortera
 vn oxaldre de massa algo gordillo hecho de
flor de la harina, y yemas de hueuos,açucar,
anteca de vacas,y sal,y põgase en la dicha ca
ela la composiciõ de modo q̃ no quede muy
ra. Queriendose cozer con otro oxaldre he-
o a manera de celosia,biẽ se puede hazer:pe-
 mejor parecera sin cubierta,haziendole que

quede la corteza hecha encima de açucar de
retido, y agua rosada. Y cuezase en el horn
de la suerte que se cueze el mazapan, y sirua
caliente, o fria a beneplacito.

Torta de requesones cozida con caldo d carne.

CVezase vna libra de arroz bien limpio c
caldo gordo de carne, y en estando coz
do de manera que esté bien espesso saquese d
fuego, y dexese escurrir, y majese en el mort
ro con vna libra y media de queso fresco, y v
na libra y media de Parmesano, o de Tronché
y media libra de queso mantecoso de Pinto
tres quartos de pimienta, vna onça de canela
vna libra y media de açucar, quatro onças d
de manteca de vacas, por conseruarla xugosa
seys hueuos frescos, y desta composicion hag
se torta con vn oxaldre por arriba y por aba
xo, y su tortillon a la redonda, hagase cozer e
el horno con su corteza por encima. De la pro
pria manera se puede hazer del farro, y queri
do que salga blãca, hagase cozer el arroz en l
leche de cabras, y podras si quisieres passarlo
por la estameña, y en lugar del queso fresco põ
gase requesõ, y en lugar de las especias, gẽgibre
molido, y claras de hueuos sin las yemas con
mas açucar, y vn poco de q̃so bueno rallado.

Torta

Torta de pesoles, o bisaltos, hauas, y frisoles frescos.

TOmense quatro libras de pesoles con la corteza, ò baynilla tiernos.y medio cuezanse con caldo de carne sin desgranarse, saquense y majense en el mortero, y passense por el colador (que asi quedara la torta mas verde, y mas sabrosa) mezclense los cozidos con los verdes juntamente con vna libra de requeson, ò de queso fresco majado en el mortero, y quatro onças de queso de Parma, ò de Pinto mãtecoso, tres quartos de canela, y seys onças de manteca de vacas fresca, y media onça de pimienta, tres natas de leche, seys yemas de hueuos batidas, hagase desta composicion torta con vn oxaldre de pasta real algo gorda en el hondo de la caçuela tortera, porque à vezes la tal torta por el mucho xugo penetra la massa, y hagase cozer en el horno sin oxaldre por encima, y hagase la composicion algo mas espessa, añadiendole mas queso añexo, y duro.

De la propria manera se puede hazer de las hauas frescas desgranadas, y de los frisoles frescos, y en caso que no los huuiere frescos cuezanselos secos de la manera sobredicha.

Torta de tronchos de cardos, y alcachofa de muchas maneras.

HAganſe cozer los trõchos en caldo de carne, ò en agua y ſal. Tengaſe a punto la caçuela tortera, y con tres oxaldres, y el tortillon al rededor, y ſobre el vltimo pongaſe vn poco de queſo freſco, y queſo rallado, yeruabuena, mayorana picadas, y bocadillos de cañas de vaca todo muy bien poluorizado cõ açucar, pimienta, clauos, y canela, y nuez moſcada, y ſobre eſta compoſicion ſe podran los tronchos con otra tanta compoſicion, y eſpecias por encima, y rozienſe muy bien con çumo de agraz, de naranja, y cubraſe con otros tres oxaldres delgados, que entre el vno y el otro aya vnto de manteca de puerco, de vacas, y cuezaſe en el horno, y ſiruaſe caliente con açucar por encima. Deſta manera ſe hazen las tortas de hongos, bien limpios de la tierra, y del peçon, y de vn pellegito q̃ tienen.

Tambiẽ ſe ſuele hazer de otra manera, cuezanſe los tronchos de las alcachofas, ò cardos, como dicho es, en caldo, ò en agua y ſal, piquenſe menudos con el cuchillo, y frianſe con mãteça, y añadaſeles queſo graſſo, y añexo, pimiẽta, canela, açucar, yeruabuena, y mayorana picada, y deſta compoſicion hagaſe torta.

Lo

o proprio se puede hazer de las pencas menores del cardo, auiendolas primero cozido n buen caldo gordo.

Torta de frisoles, y otros legumbres secos.

EN estãdo cozidos los frisoles cõ buen caldo gordo de carne, majẽse en el mortero, y passense por el cedaço, y a cada libra de la dicha pasta, añadanfele seys onças de queso de Pinto rallado, y seys onças de requeson fresco majado en el mortero, y seys anças de leche de cabras, ò de vacas, y no auiendo leche tomese caldo gordo frio, y vna libra de açucar, y seys yemas de hueuos batidos, ò tres hueuos con las claras, media onça de canela, y otra media de pimienta, tres onças de manteca de vacas fresca, y desta composicion hagase torta con el oxaldre arriba y abaxo, cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar, y canela por encima, assi se puede hazer tãbien de los garuanços machados, y de las lentejas, y de las hauas. Puedẽse poner cebollas fritas cõ las hauas, y hã de lleuar menos hueuos q̃ los otrs legumbres.

Torta de nuezes.

TOmese vn ciento de nuezes y limpiense, y majense en el mortero con seys onças de de migajó de pan remojado en el caldo gordo de car-

de carne,añadanſele vna libra de queſo mantecoſo,y media libra de queſo Parmeſano, quatro onças de queſo freſco, y vn manogito de yeruabuena, y mayorana con vnas pocas acelgas cortadas menudas, pongaſele media onça de pimienta,tres quartos de canela, media onça entre clauos, y nuez moſcada, ocho onças de paſſas bien limpias,ocho yemas de hueuos, ò quatro con ſus claras, y en auiendo hecho la dicha compoſicion, tengaſe aparejada la caçue la tortera con vn oxaldre de maſſa algun tanto gordo, y ſu tortillon a la redonda, y pongaſe dentro la compoſicion, y con otro oxaldre de maſſa liſo,ò hecho a manera de celoſia, cubraſe,y hagaſe cozer en el horno, y ſiruaſe caliente,puedeſele poner açucar en la dicha compoſicion ſi quiſieres.

Torta de repollo.

TOmeſe la parte mas blanca, y hagaſe cozer en el caldo gordo de carne,y piqueſe vn poco con el cuchillo, y tambien vna poca de yeruabuena,mayorana,y queſo añexo rallado,y probatura, ò queſo freſco del dia majado,y pimienta,y canela,clauos, y açucar (y ſi ſe les añadieſſe vna poca de compoſicion de rellenos no ſeria malo) añadiendo hueuos,y deſta compoſicion hagaſe tortada con dos oxaldres,y el de arriba ſea hecho a modo de celo-

ſia,

ſia hagaſe cozer en el horno. Deſta manera ſe pueden hazer toda manera de verças, poniendoles de la dicha compoſicion de rellenos, y mas eſpecias, y menos açucar.

Otra manera de tortas de verças repolladas.

TOmeſe el troncho de las verças que hazé las hojas trepadas, y repolladas, bien limpia y cortada a tajadas y cuezaſe cõ caldo gordo de carne, y en eſtando cozida ſaqueſe del caldo, y dexeſe eſcurrir, y piqueſe con el cuchillo, y por cada libra de tronchos picados tomeſe media libra de queſo de Parma, ò de Tronchon rallado, tres onças de queſo de Pinto mãtecoſo, y tres onças de probatura, ò queſo freſco del dia rallado, media onça de pimienta, y media onça de canela, y vn quarto entre clauos y nuez moſcada, ſeys hueuos, tres onças de manteca de vacas, y de todo hagaſe vna cõpoſicion, y della hagaſe torta con vn oxaldre de maſſa debaxo, y con otro arriba abierto, y hagaſe cozer en el horno, y ſiruaſe caliente. Tégaſe aduertencia que todas las tortas hechas de coles y verças por cauſa dal mal olor que de ſi echan, ſe ha de hazer abierta por la parte de arriba, y quieren muchas eſpecias, y menos açucar.

Para

Para hazer torta de calabaças.

RAllese la calabaça que sea tierna y si fuere gorda saquensele las pepitas, hagase cozer en buen caldo gordo de carne, en estando cozida saquese y exprimase el caldo, despues piquese con el cuchillo encima de la mesa, y ponganse seys onças de queso mantecoso rallado, quatro onças de requeson, tres onças de queso fresco, ocho huevos, seys onças de açucar, vna onça entre pimienta, y canela, y mezclese todo juntamente, y desta composicion hagase torta con vn oxaldre de pasta algo gordo arriba, y abaxo, otro oxaldre hecho a manera de celosia, cuezase en el horno, y estando casi cozida hagase la corteza de açucar, y agua rosada, y en estando cozida, siruase caliente. Desta manera se pueden hazer todas las suertes de calabaças, y se puede poner en la composicion vna poca de leche.

Torta de calabaças sin massa.

HAganse cozer en buen caldo gordo de carne despues pongase en vna estameña, y exprimanse, y majense en el mortero, y por cada dos libras vna libra de requeson fresco, y vna libra de queso de Pinto, que no estè muy salado, y en estando majado todo passese por el c

lador

lador,añadiendole diez hueuos biẽ batidos, y vna libra de açucar molido, vna onça de canela molida, vna libra de leche, quatro onças de mã teca de vacas fresca, media onça de gengibre, y tengase aparejada la tortera con seys onças de manteca de vacas que estè bien caliente, y hagase cozer al horno haziendole la corteza de açucar, y siruase caliente.

Tortada de nabos.

HAganse bien cozer los nabos en el rescoldo de las brasas, y limpiense, y tomese la parte mejor, y piquense menudos con el cuchillo, frianse con manteca de puerco, y dexense enfriar, y añadasele vna libra de queso Parmesano, ò de Trõchon rallado, y vna libra de queso de Pinto mãtecoso, seys onças de probatura, ò requeson fresco muy bien majado, vna libra de açucar, tres quartos de pimiẽta, vna onça de canela molida, ocho hueuos, y desta cõposicion hagase tortada con vn oxaldre arriba y otro abaxo, coziendola en el horno, y quando estuuiere casi cozida hagase la corteza, y siruase caliente.

Y no teniendo tiempo de cozer los nabos en el rescoldo se pueden cozer con buen caldo de carne, como està dicho.

Torta de çanahorias.

Lauen-

LAuense y raspense las çanahorias, y saquen se del agua, y cuezanse en buen caldo de carne, y en estando cozidas saquense, y piquen se menudas con el cuchillo; añadiendoles yeruabuena, mayorana, y por cada dos libras de çanahorias picadas vna libra de queso de Trõchon, y vna libra y media de queso de Pinto mantecoso, y seys onças de queso fresco, y vna onça de pimienta molida, vna onça de canela, dos onças de cortezas de naranjas confitadas cortadas menudas, vna libra de açucar, ocho hueuos, tres onças de manteca de vacas, y desta composicion hagase torta con oxaldre arriba, y abaxo, y el torrillon oxaldrado al rededor y hagase cozer en el horno, haziendo la corteza de açucar, y canela, y agua rosada. Desta manera se pueden hazer tortas de toda suerte de rayzes, como del peregil, auiendoles sacado el coraçon.

Torta de melones.

TOmese el melon limpio de la corteza y de la semilla, y que no estè muy maduro, y cortese a bocadillos, y haganse freir poco a poco con manteca, mezclandolo con la cuchara de contino, saquese y dexese enfriar, y passese por el colador, y a cada dos libras de melon frito añadanseles seys onças de queso de Tronchõ ò Parmesano, y seys onças de requeson, ò queso

ſo freſco bien majado, ſeys onças de queſo de Pinto manteccoſo, vna onça de canela, media onça de pimienta, ſeys onças de açucar, diez yemas de hueuos freſcos, ò alomenos ſeys con las claras, y tengaſe la caçuela tortera vntada con manteca, con vn oxaldre de paſta algo gordo, hecho de la flor de la harina, agua roſada, yemas de hueuos, manteca de vacas, y ſal, y ſu tortillon oxaldrado al rededor, y pongaſe dentro la compoſicion, y con otro oxaldre hecho a manera de celoſia, cubraſe, hagaſe cozer en el horno con manteca derretida por encima, y en eſtando caſi cozida, hagaſe la corteza de açucar, y canela, y en eſtando cozida, ſiruaſe caliente. Deſta manera ſe puede hazer de los duraznos, y aluariquoques, y ciruelas mal maduras.

Torta de melocotones.

HAganſe cozer los melocotones en las braſas, ò en el aſſador, ò en muy buen caldo de carne, deſpues tomeſe la parte mejor, y majeſe en el mortero, y en eſtando majados, hagã ſe freyr en manteca de vacas de la manera que los melones, como eſta dicho, y hagaſe torta con el miſmo orden y con las miſmas materias que la torta del melon ſobredicha: pero con menos hueuos.

Para hazer tortas de diuersas peras gordas.

LImpiense las peras bergamotas, ò verdeñales, ò qualesquiera otras gordas, y cortense a bocadillos, y haganse cozer en manteca de vacas, ò con vino y açucar, y en estando cozidas, majense en el mortero, y pōganse con ellas de todas las composiciones que se ponen en el melon, verdad es que requieren menos hueuos, y en lugar del vino se puede cozer en caldo gordo de carne.

Tarta de peras, cermeñas, almizcleñas.

TOmense las peras, cermeñas almizcleñas limpias de la flor, y del peçon, aunque de la corteza no ay paraque, porque està en ella su bondad, y ponganse a estouar, ò sudar con vino, açucar, y manteca de vacas, y despues majense en el mortero, y hagase torta con las mismas materias, y orden del capitulo passado.

Torta de mançanas.

TOmense las mançanas, y ponganse a assar en el rescoldo de las brasas, y despues quiteles la corteza, y corteseles la parte mejor a

tajadillas majandolas en el mortero, y a cada dos libras de tajadas añadanſeles quatro onças de queſo rallado, y ſeys de prouatura, ò queſo freſco, y en eſtando todo majado, añadanſele ſeys yemas de hueuos crudos, y dos con las claras, media onça de canela molida, y media onça entre pimienta, clauos, y nuez moſcada, y ocho onças de açucar, y deſta compoſicion ſe haga torta en la caçuela tortera, poniendole vn oxaldre de maſſa algo gordillo, y ſu tortillon al rededor, y no queriendolas aſſar, ſe corten a tajadas, y haganſe freyr en la manteca, y ponganſe a ſudar con açucar, y vino y agua roſada, guardando el orden de hazerla cozer en el horno, como las demas, y la tal tortada ſe puede ſeruir caliente, ò fria, a beneplacito.

Torta de Niſperos.

TOmenſe los niſperos maduros, y limpienſe del peçon, y cabeça, y ponganſe a ſudar con vino, açucar, y manteca de vacas, y paſſenſe por el cedaço, ò por el colador por cauſa de los hueſſos, y deſpues hagaſé la torta con el miſmo orden que la del melon, ſiruaſe caliente, ò fria, como quiſieres: pero con menos hueuos.

Tortada de cerezas, y guindas freſcas.

LAs cerezas, y guindas no han de ser del todo maduras. Ponganse a sudar cõ manteca fersca de vacas, y despues passense por el cedaço, añadiendoles requeson fresco, y queso mãtecoso, y vn poco de queso anexo, canela, y hueuos batidos en la cãtidad que te pareciere, y desta composicion hagase la tortada con el oxaldre arriba y a bayaxo, cuezase en el horno haziendole su corteza con açucar, y agua rosada, siruase caliente.

Torta de castañas frescas, y secas.

LImpiense las castañas, cuezanse en el caldo gordo de carne, y majése en el mortero, y passense por el cedaço, ò por el colador, y por cada dos libras de castañas añadasele vna libra de mãteca de vacas fresca, y media libra de leche, vna libra de queso de Pinto mantecoso, media libra de queso anexo rallado, vna libra de açucar, y media de requeson, ò queso fresco del dia bien majado, vna onça de canela, media onça de pimiẽta, seys yemas de hueuos crudos y en estãdo junto, hagase torta cõ oxaldre arriba y abaxo, y su tortillõ al rededor, y cuezase en el horno, y en estando casi cozida hagasele la corteza con açucar, y canela, y agua rosada, y en estando cozida, siruanse caliente.

De la propria manera se puede hazer de las castañas secas poniendo mas leche y menos hueuos.

hueuos.

Y quisieres hazer tortada de bellotas, las limpiaras bien, y pondraslas a remojo, despues cuezelas con buen caldo de carne.

Torta de diuersas materias a la Napolitana.

TEngase seys onças de almendras dulces, y quatro onças de piñones remojados limpios, tres onças de datilis frescos sin huessos, y tres onças de higos seços, y majese todo junto en el mortero roziandolo de quãdo en quãdo cõ agua rosada demodo que se haga como vna massa, añadãsele a las dichas cosas ocho yemas de hueuos frescos crudas, seys onças de açucar vna onça de canela molida, quatro onças de agua rosada, y hagase de todo vna cõposicion, y en estãdo hecha la cõposicion tẽgase la caçuela tortera vntada con vn oxaldre de pasta real, y su tortillon oxaldrado al rededor no muy gruesso, y põgase la cõposiciõ en la tortera mezclada cõ quatro onças de mãteca de vacas fresca, haziendo que no se alce mas de vn dedo, y sin cubrirse hagase cozer en el horno, y siruase caliente, ò fria como quisieres. Puedese poner en esta caçuela toda suerte de frutas confitadas.

LAS MANERAS DE HAZER diuersos tortillones oxaldrados, y por oxaldrar, rellenos, y vazios.

Para hazer tortillon relleno.

AMassense dos libras de la flor de la harina con seys yemas de hueuos frescos, y dos onças de agua rosada, y vna onça de leuadura destemplada con agua tibia, y quatro onças de manteca de vacas fresca, ò manteca de puerco que no tenga mal olor, y sal, y vayase meneando por espacio de media hora la dicha massa, y hagase ojuela, ò oxaldre sutil, y vntese con mãteca derretida que no estè muy caliente, y cortensele las orillas al rededor, poluorizese el oxaldre con quatro onças de açucar, y vna onça de canela, y tengase despues vna libra de passas de Corinto menudas, que ayan dado vn heruor en vino, y vna libra de datiles cozidos en el mesmo vino, y cortados menudos, y todas las dichas cosas se mezclen juntaméte con açucar, canela, y clauos, y nuez moscada, y pongase la dicha composicion estendida sobre el oxaldre con algunos bocadillas de manteca de vacas, y comiencese por lo largo del oxaldre a rollar hazia arriba, aduirtiendo de no romper la massa, y el tal tortillon, ò rollo, no se

le han de dar mas de tres bueltas rollandolo, para que se cueza mejor, y no ha de yr muy apretado, vntese por encima con manteca no muy caliente, comiencese a enroscar por el vn cabo no muy cerrado, de manera que venga à hazer como vn caracol, tengase aparejada la caçuela tortera con vn oxaldre de la misma massa algo gordo, vntado con manteca derretida, y sobre el pongase el tortillon ligeramente sin apretarlo, y hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto a fuego templado, acudiendo de quando enquando a vntarlo con manteca de vacas derretida, y estando casi cozido pongasele açucar por encima, y agua rosada, y siruase caliente.

La tortera en que se cuezen los tortillones ha de ser ancha, y ha de tener las orillas muy baxas.

Tortillon relleno de otra manera.

TIrese vna hoja, ò oxaldre hecha de pasta en el modo sobredicho, y vntese con manteca derretida, no muy caliente, y poluorizese con açucar, y canela, y sobre el oxaldre pongase caña de vaca cortada menuda, y otra tanta composicion de algun relleno estendida menudamente, rollese hazia arriba, y hagase tortillō y cuezase, como està dicho, y siruase caliente. Puedese en lugar de la composicion de los rellenos poner salchichon crudo rallado.

Tortillon relleno de otra manera.

AViendo hecho el oxaldre de la manera q̃ està dicho de los demas, vntese con manteca de vacas derretida, y poluorizese con açucar, y canela, y despues tenganse yemas de hueuos duras picadas menudas mezcladas con piñones, almendras, y passas, estiendase encima cõ algunos bocadillos de manteca de vacas fresca, y hagase el tortillon y cuezase en el horno como los demas.

Tortillon de oxaldre abierto.

TIrese vn oxaldre algo mas largo que el primero, y vntese con manteca de puerco, ò de vacas limpia y derretida, y hagase vn rollo del gruesso de vn baston, y dexese enfriar, tengase aparejada la caçuela tortera, en la qual esté vn oxaldre de la propria massa estendido, y con vn cuchillo caliente cortese el rollo a la larga en dos partes, tomese la vna parte, y vayase acomodando en la tortera las hojas hàzia arriba lleuando la mano vntada con manteca caliente, porque el oxaldrado no se vaya apegando a ella, lo mesmo se hara de la otra parte hasta que la tortera estè llena, despues echese por encima manteca de vacas derretida, no muy caliente, y hagase cozer en el horno, o baxo del

tiesto con mas fuego por arriba que por abaxo, y en estando cozido siruase caliente con açucar fino por encima, y agua rosada.

Tortillon de oxaldre cerrado.

AMassense dos libras de la flor de la harina con seys yemas de hueuos, y quatro onças de migajon de pan, que aya estado a remojo en leche de cabras, ò en buen caldo gordo, vna onça y media deleuadura destemplada con agua rosada, tres onças de açucar fino y sal, quatro onças de manteca de vacas, y por espacio de media hora se ha de menear la massa. Despues hagase vn oxaldre muy delgado, y corten se las orillas al rededor, y vntese con manteca de vacas derretida, y poluorizese con açucar y canela, y hinojo dulce seco hecho poluos, con algunos bocadillos de manteca grandezillos, como auellanas por encima, y hagase el tortillon de quatro bueltas, tengase aparejada la caçuela tortera con vn oxaldre vntado con manteca, y con destreza, se yra acomodando dentro el tortillon hasta tanto que estè llena la caçuela, y despues con la palma de la mana enxuta se vaya allanando, hasta tanto que estè llena la caçuela, teniendo cuenta de no romper el oxaldre, porque no hincharia, y pongase por encima manteca derretida no muy caliente, y hagase cozer en el horno con fuego tēplado, y

en eſtando cozido ſiruaſe caliente con açucar, y agua roſada por encima. Si quiſieres hazer el torcillō de las dos maneras, es à ſaber del oxaldre partido, y cerrado en eſtādo hecho el rollo de ocho bueltas corteſe por medio, como ſe hizo el abierto y el q̃ quiſiere de oxaldrado cerrado, hagaſe de quatro bueltas, y en medio de la caçuela con el oxaldre por encima, pondraſe el abierto a dos bueltas, y el cerrado a otras dos, y aſsi ſe vendran à dar muchas bueltas, haziendo que la vltima cerca de las orillas ſea deshojado, y el que eſtara deshojado no ſe poluorize con açucar, ni canela, porque el açucar, y canela no dexa deshojar.

Para hazer flaonzillos rellenos de muchas coſas.

AMaſſenſe dos libras de la flor de la harina, y tres onças de manteca de vacas freſca, quatro onças de agua roſada, y ſeys yemas de hueuos, y leche de cabras, ò de vacas, y ſal lo que fuere meneſter: hagaſe oxaldre delgado, y tengaſe vna libra de aſſadura de ternera cozida, y picada menuda con el cuchillo, mezclada con tres onças de caña de vaca, y tres onças de paſſas que ayan dado vn heruor en el vino, quatro yemas de hueuos duras cortadas a boçadillos, y dos yemas de hueuos crudas,

qua-

quatro onças de açucar, vna onça de canela, dos onças de queſo mantecoſo rallado, deſpues cortefe el oxaldre en muchas liſtas, anchas vn geme, y largas palmo y medio, y ſobre cada parte pongaſe la compoſicion del vn lado, y rolleſe hazia arriba con tres bueltas, vntando entre las bueltas, deſpues que eſtara vntado mojeſe con claras de hueuos batidas, para que ſe vengã a pegar entre ſi, y hagaſe cozer en el horno, de la manera q̃ ſe cuezen los paſteles oxaldrados, ò friaſe en mãteca de puerco, y en eſtando cozidos, ſe ſiruan calientes cõ açucar por encima, ſi quiſieres hinchir de varias compoſiciones los flaonzillos, tomeſe de todas las compoſiciones de las tortas, y coſtratas, exceptando las que ſe hazen de yeruas.

Oxaldre, y tortillon deshojado enxuto.

TOmeſe vn oxaldre de paſta eſtirãdo ſutilmente, como los paſſados, y tengaſe vna tortera vntada con manteca de vacas y dentro della pongaſe oxaldre algo grueſſo, y ſobre el otros diez delgados, vntados entre el vno y el otro con manteca, y poluorizados con açucar, y flor de ſaluia ſeca, ò verde, y cuezaſe en el horno, y en eſtando cozido, ſiruaſe caliente cõ açucar, y agua roſada, por encima. Puedeſe hazer de otra manera. En auiendo eſtirado el oxaldre, como eſtà dicho, vnteſe con manteça

der-

derretida,ò dexese eufriar algun tanto,y buel-
uasele a poner otra vez manteca,y poluorizese
con açucar, y hagase vn tortillon de seys buel-
tas,y vntese a la larga,y enrosquese, y pongase
en la tortera donde aya otro oxaldre de pasta
vntada con manteca de vacas,y vayase allanan-
do con la mano vntada con manteca caliente,
porque no se apegue a la mano, y no se ha de
alçar mas de vn dedo, y cõ los nudos del puño
vayase pisando,de manera que queden las seña
les,echesele por encima manteca derretida, y
cuezase en el horno,a poco fuego,y siruase ca
liente con açucar, y agua rosada por encima.
Pongase el açucar en la pasta, y por ornato se
puede hazer este oxaldre con el tortillon des-
hojado al rededor.

Oxaldre deshojado descubierto.

EN estando tirado el oxaldre de la pasta he-
cho,como està dicho,sin açucar, hagase vn
rollo del grueßo de vna mano grueßa de mor-
tero de madera,despues dexese enfriar, y ten-
gase aparejada la tortera con vn oxaldre vnta-
do con manteca de vacas debaxo, y su tortillõ
deshojado al rededor, partase el rollo en mu-
chas pieças cortado de traues, con el cuchillo
caliente, los quales pedaços sean del altura de
dos,ò tres dedos, y pongase en la tortera vno
de los dichos pedaços, la qual tortera sea pro-

porcio-

porcionada al pedaço de la pasta, es a saber, ni muy grande, ni muy pequeño, y en auiendole puesto en la tortera, pongasele manteca de vacas derretida, no muy caliente, y con la palma de la mano, mojada en manteca caliente, se vaya estendiendo en la tortera el pedaço, de modo que quede alto vn dedo, y hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto con mas fuego arriba que abaxo, y siruase caliente. Puedese hazer do otra manera cortado que serà el oxaldre estendiendole algun tanto con la mano despues al rededor mojarle de hueuos batidos, paraque en el cozer no se apegue, y hagase freyr con manteca de puerco, ò de vacas derretida, no muy caliente, y en estando frito siruase caliente con açucar fino por encima.

Deste rollo deshojado se pueden hazer diuersas frutas de sarten.

Oxaldre de otra manera.

TOmense dos libras de la flor de la harina, y amassense con seys onças de queso Parmesano, majado en el mortero, destemplado con caldo gordo de carne, y agua rosada, y passado por el cedaço, y tres onças de açucar, y seys yemas de hueuos, y tres onças de migajon de pã remojado en caldo gordo, media onça d' canela, media onça entre clauos, nuezmoscada, y por espacio de vna hora meneese la dicha pas

ta,

ta, y hagase oxaldre sutil, y vntese con manteca derretida, y hagase tortillon por lo largo del oxaldre de quatro bueltas, y vntese el tortillon con manteca derretida, no muy caliente, y friase cō manteca de puerco, ò de vacas, ò hagase en la tortera al horno, como los demas, y siruase caliente con açucar por encima.

Puedese de otra manera amassar la harina cō caldo gordissimo, que hierua, añadiendole yemas de hueuos batidos, açucar, y agua rosada, y manteca de vacas, y las mismas especias, y assi caliente se menee la pasta, de modo que no se haga muy dura, y cortese a pedazillos de aquatro onças cada vno, y de cada vno haganse tortitas, y haganse cozer en el horno en la tortera con manteca de vacas, y siruase caliente con açucar por encima. Puedese hazer en lugar de las tortas pequeñas vna grande, y en la dicha pasta, se pueden mezclar piñones mondados, que ayan estado a remojo.

Oxaldre deshojado de otra manera.

AMassense tres libras de la flor de la harina, con dos onças de leuadura, y quatro onças de migajon de pan, que aya estado en remojo en agua tibia, y harta sal, y en estando hecha la massa dexese reposar en lugar caliente, cubierta hasta que estè sazonada la massa, como quando se hazen los panes, despues se mezclarà

rà otra vez, y se souara sobre la misma, por espacio de media hora, poniendole en muchas vezes dos libras de manteca fresca de vacas, y en estando mezclada, y auiendose incorporado la manteca, y estarà ya xugosa, partase la massa en dos, o tres pedaços, y de cada vno dellos hagase el oxaldre de la tortera donde aya manteca fresca, y hagase cozer en el horno cõ manteca derretida por encima, haziendole algunos agujeros con la punta del cuchillo por encima, para que no hinche, y en estando casi cozido, echesele açucar, y agua rosada. Esta pasta se quiere cozer de espacio, y siruase caliente.

Otras maneras de massas para hazer tortas, tortillas, flaonzillos, rosquillas, y otras frutas de sarten, hallarlashas donde tratamos de las tortas para la Quaresma.

DE

DE DIVERSAS VIANDAS, Y guisados de pescados, y escudillas, y potajes de Quaresma.

Para cozer el Sollo, pescado con agua y sal, ò con vino, y agua, y sal.

POR Esperiencia se halla que es mejor el Sollo cozido con agua simple, y sal que cõ vino, porque se ha de tomar cortado a pedaços, que antes estè manido, que muy fresco, y se laue con agua tibia con diligencia, y en està do limpio de su vascosidad, se le quite aquel neruio que tiene en el espinazo, porque aquello al cozer le haria quedar duro, ponese despues a heruir en agua y sal, lo qual se haze para que quando se sirua salga todo lo que es malo: espumase, y dexase heruir poco a poco por espacio de vna hora mas, ò menos, segun fuere grande el pedaço, y se sirua caliente con peregil por encima, y se le pueden poner diuersas salsas a beneplacito. Queriendo cozer con vino, agua y sal, despues que estuuiere bien espumado se le pone pimienta, canela, gengibre, y de las nuezes moscadas, y quando està cozido se puede seruir caliente y frio con mostaça no

muy

muy fuerte por encima,ò con otro sabor,a bene placito,en platos, aduirtiendo, que la parte del ombligo es la mas gruessa y mas sabrosa. Desta misma manera se puede cozer la cabeça entera,ò hecha pedaços.

Para poner a estufar,o sudar a pedaços el Sollo con vino blanco, vinagre, agraz, y agua.

TOmense diez libras de Sollo partido en tres pedaços , y ponganse en vn estufador de cobre, ò de tierra , en el qual aya vn açumbre de vino blanco,y media açumbre de agraz y vn quartillo de vinagre , de modo que esten cubiertos tres dedos encima, ponganse dos libras de açucar molido, vna onça entre canela, y pimienta molida,media onça entre clauos y gengibre,y vn quarto de nuez moscada, y quatro cebollas viejas tajadas a quartos,que estẽ primero cozidas en agua , estufese todo con la sal que serà menester, y con seys onças de passas,y haganse heruir poco a poco , teniendo el vaso cubierto,de modo que no pueda respirar por espacio de vna hora,poco mas , o menos, segun serà gruesso el pescado : y quando estarà cozido,se seruira cõ su caldo, y cõ las cebollas por encima,y siendo en dia de carne se podran poner con el dicho pescado papada de puer-

co,ò rellenos, y en lugar de las cebollas nabos, teniendo en el cozerlo el sobredicho orden.

Para hazer guisados del Sollo de diuersas maneras.

TOmense seys libras de Sollo, lauense con agua tibia, de modo que se le quite aquella vascosidad que tiene encima, lauese con muchas aguas frias, tengase vna caçuela, en la qual aya vna libra de cebollas picadas fritas, y dos copas de vino blanco, y vna de agraz, y ponga se el Sollo, añadiendole tanta agua que se cubra, y hagase heruir sin espumarlo, y en estando casi cozido, ponganseles pimienta, canela, y açafran, lo que serà menester, y quando se quisiere seruir, se le pondra vn manojo de yeruas picadas. Y quien no lo quisiere desta manera, hagalo cozer con tanta agua, vino blanco, y manteca de vaças, ò azeyte de oliuas dulces que le cubra, y en estando casi cozido ponganscle seys onças de passas, y otras seys de almendras majadas, destempladas con el agraz y con las mismas especias, y hagase acabar de cozer, y siruase despues caliente en el modo sobredicho. Puedese tambien cozer con agua, azeyte, y sal, granos de agraz, añadiendole las mismas especias, con vn poco de çumo de agraz, y vn manojo de yeruas picadas, y tambien se puede co

zer

zer con pesoles frescos, ò con hauas.

Desta propria manera se puede guisar la cabeça entera, ò hecha pedaços.

Para hazer potaje de pedaços de Sollo de otra manera.

EN estando partido el Sollo en muchos pedaços, como està dicho se tomara la cantidad que serà menester para hazer los platos que quisieren, y si se dessollare sera mejor, haziendose freyr con azeyte dulce, ò con manteca de vacas en vn vaso de tierra, ò de cobre estañado, y reboluiendolo algunas vezes, de modo que de las dos partes estè frito, y tenganse despues cebollas cortadas menudas, y fritas, y póganse en el vaso donde està el Sollo, haziédo le sofreyr vn poco juntamente, y despues se le ponga tanta agua que lo cubra tres dedos, con vn poco de agraz, y vn poco de vino blanco, pimienta, canela, y açafran lo que sera menester, y vn poco de gengibre, y se acabara de cozer, aduirtiendo que no sea muy salado, y si se quisiere que este potaje tenga cuerpo, se le pondran vnas pocas de almendras majadas, destempladas con el caldo, y no teniendo almendras vn migajon de pan mojado en su mismo caldo, y passada por el colador, y a la fin se pondra vn manojo de yeruezillas picadas, ha se de pro-

curar q̃ esta vianda tenga vn poco de lo agrio, y tengase cuenta que el color ni sea muy verde ni muy amarillo. Es este vn pescado q̃ se puede comer en dia de carne, adobado con manteca de puerco, y que sele puede poner papada de puerco, ventresca, y tozino entreuerado, y en lugar de pan o almendras se puede espessar con yemas de hueuos frescas batidas, ò con yemas de hueuos duras cozidas, y majadas en el mortero con quatro gajos de nuezes destemplados, como hemos dicho. Assi tambien se puede guisar la cabeça entera, ò a pedaços.

Para hazer escudilla dela pulpa del Sollo.

TOmense ocho libras de Sollo, es à saber, quatro de la pãça, y las demas de otra parte, y dos libras de tarãtello que que ayan estado a remojo, y este biẽ dessalado, y piquese todo jũto con el cuchillo, como se suele picar la carne de ternera, y pongase en vna caçuela, en la qual aya azeyte, ò manteca de vacas, y hagase freyr poco a poco, meneandolo con la cuchara, y añadasele vn poco de caldo del dicho Sollo, ò de otro pescado que no este salado, ò tanta agua que venga à cubrirlo, con pimienta canela, y açafan, y hagase acabar de cozer con vnas pocas de passas, y antes de seruirlo se le pongan vnas pocas de yeruezillas picadas, y vn poco de agraz entero, ò çumo de agraz, y si se quisiere espessar sin yeruas qua-

quaxese con yemas de hueuos batidas con el agraz, y algunas otras yemas de hueuos duros con clauos, tantos como yemas, y siruase en platos cõ las mismas yemas de hueuos encima, teniendo cuydado de no romperlas, poluorizandolas con açucar, y canela por encima.

Para hazer escudilla de Sollo de otra manera.

TOmense ocho libras de Sollo, vna parte del lomo, y la otra de la pança, desollada, cuezase con agua, y sal, y majese en el mortero con vna libra de almendras, y otra de açucar, ò dos libras de pasta de maçapan, y seys yemas de hueuos frescos crudas y pimienta, y canela molida, segun el gusto, y vn poco de sal, y en estando majado todo, añadasele seys onças de passas, y desta cõposicion haganse buñuelos enharinãdolos cõ la flor de la harina, y haziẽdoles cozer en buen caldo hecho cõ mãteca fresca de vaças, ò con azeyte, ò con caldo de carne, segun el dia que fuere, y siruãse en platos con queso, açucar, y canela por encima. Puedese poner tãbien en la composiciõ yeruabuena, mayorana, pempinela, y peregil, picadas.

Para hazer otra escudilla de la sobre dicha composicion.

EStando hecha la composicion en el modo sobredicho, recojase todo haziendo della vna pelota, y pongase en vna calderilla con caldo heruiendo de pescado, sin ser enharinada, porque si el caldo no hiruiesse, se yria al hondo y se desharia, y el heruor la sustenta y conserua entera, y en estando heruida, por espacio de vna hora se sacara del caldo, y se pondra en platos de plata, ò en vn vaso delicado, partiendo la pelota con la cuchara, y deshaziendola de la manera que viene a estar la carne picada: tenganse despues tres onças de çumo de naranja, y dos onças de çumo de agraz, y quatro onças del caldo en que se cozio, teñido con açafran, tres onças de açucar, quatro onças de manteca de vacas, ò dos onças de azeyte, y mezclese todo junto hasta tanto que todo estè incorporado, y siruase assi caliente. Mas queriendo seruir la pelota assi entera, se hara vn saborcillo de la misma composicion sobredicha, y quando se seruira se le pondra el dicho saborcillo por encima. Essa misma composicion se puede hazer de muchas maneras, y formas, redonda, quadrada, y en relleno, y se puede tambien hazer la dicha composicion de otra manera, es a saber despues que estara cozida en forma larga, ò quadrada cortada altraues a tajadas del gruesso de vn dedo, y ponerla en platos de plata, con manteca de vacas debaxo, ò azeyte de oliuas dulces, y çumo de naranjas,

ranjas, açucar, canela, y vn poco del caldo en q̃ se cozio, procurando que el tal sabor sea suaue y se cubrira despues con otro plato encima, y se pondra sobre las cenizas, y de alli a poco se seruira con açucar y canela por encima.

Para hazer pedaços del Sollo en el horno, o debaxo del tiesto.

TOmense diez libras de Sollo cortado de traues a pedaços, los quales no sean mas altos de vn dedo, para que se puedan cozer presto, y queden mas xugosos, haganse estar los dichos pedaços el vno sobre el otro por media hora auiendolos primero poluorizado con pimienta, clauos, nuez moscada y sal, y despues estiendanse en vna tortera de cobre estañada, o de hierro, en la qual aya vna libra y media de azeyte de azeytunas dulces, o manteca de vacas, ponsasele vna media açumbre de vino cozido, vna copa de vinagre, y otra de agraz, y haganse cozer en el modo que se cuezen las tortas con el fuego arriba, y abaxo, o en el horno, y en estando cozidos siruanse calientes con la misma composicion por encima, y en dia de carne, en lugar de azeyte, o manteca de vacas se les puede poner manteca de puerco, y se pueden estufar pedaços de pernil dessalados con las sobredichas materias.

Para cozer al horno, o baxo el tiesto pedaços de Sollo de otra manera.

TOmense diez libras de Sollo cortado, como està dicho, mas, o menos, como se quisieren, y poluorizense con las mesmas especias que hemos dicho, y sal, y flor de hinojo, hagan se cozer en el azeyte, o manteca, del modo q̃ se han cozido los demas reboluiendolos algunas vezes, y quando estaran casi cozidos cuele se aquel azeyte que estarà por encima, y la parte mas gruessa que quedare en la tortera, se mezclarà juntamente con çumo de agraz, açucar, y passas, haziendo que hierua, y siruase el pascado con este saborcillo por encima, y en todo tiempo se quiere seruir caliente.

Para cozer los pedaços del Sollo, que ayan estado en adobo.

TOmense diez libras de Sollo cortado, como està dicho, y haganse estar tres horas en vna composicion hecha de vna çumbre de vino blanco, otra de vinagre, y dos libras de açucar molidolo vna çumbre de vino cozido, y sal la que fuere menester, y onça y media de pimienta molida, vna onça de canela molida,

tres dientes de ajos majados, y despues de las tres horas saquense los pedaços, y haganse freyr con azeyte, o manteca de vacas en la tortera, del modo sobredicho en el capitulo passado, y quando estaran cozidos saquense de la tortera auiendose hecho heruir con el adobo, en el qual estuuieron mezclados, y con el licor que quedò en la tortera, y siruase con aquel saborcillo por encima.

Para assar los pedaços del Sollo sobre las parillas.

TEnganse diez libras de Sollo cortado, como està dicho en los otros capitulos (aduirtiendo, q̃ se puede desollar, y si se le dexa el pellejo, es por conseruarlo mas entero) y ponganse los pedaços el vno sobre el otro, los quales ayã estado primero poluorizados con flor de hinojo, pimiẽta, y sal, y põganse en vn vaso, en el qual aya azeyte, y dexẽse estar en el dicho azeyte por madia hora, de modo, q̃ quedẽ biẽ vntados del azeyte, tengãse aparejadas ramillas de romero mojadas con el dicho azeyte sobre las parrillas, y põgãse los pedaços sobre las ramillas, q̃ no se toque el vno al otro, lo qual se haze porq̃ los pedaços no se peguẽ en las parrillas dãdoles el fuego poco a poco, y boluiẽdo los algunas vezes, y vntandolos con el mismo

azeyte en el qual auràn estado a remejo, mezclado con vinagre, vino cozido, ò açucar, y esto con vna ramita de saluia para que tomé el sabor de la composicion, hasta tanto que sean cozidos, y sobre todo aduiertase de no darles grande fuego. Este pescado tanto serà quanto se yrà coziẽdo con el humo de las parrillas, nacido del xugo con que se va mojando, y siruase assi caliente con el mismo saborzillo, y passas cozidas en vino y açucar por encima, ò verdaderamente con çumo de naranja, y açucar.

Para hazer albondiguillas de la pulpa del Sollo.

TOmense diez libras parte de la pulpa del lomo, y parte de la pãça del Sollo desollado, piquense cõ el cuchillo menudas sobre vna mesa añadiẽdoles quatro libras de atun de hijada desollado, yeruabuena mayorana, y vn poco de vna yerua llamada serpol, pimiẽta, canela y nuez moscada molido todo jũtamẽte, y tres onças de açucar fino, seys onças de passas limpias, y vna libra de hueuos, del proprio Sollo crudos, diez onças, y de todo se harà vna cõposicion, de la qual se haran pelotillas cõ la mano redõdas, y enharinense cõ flor de harina, y põgãse en vna tortera, en la qual aya azeyte, o mãteca, y haganse cozer con fuego debaxo, y ar-

riba, reboluiendolas, y en eſtando roziadas, ſiruanſe calientes con çumo de naranja, y açucar por encima.

Para hazer albondiguillas a modo de peras.

TOmeſe de la miſma cõpoſicion dicha en el capitulo paſſado, y hagãſe pelotillas cõ la palma de la mano, dandole forma de peras cõ vn peçoncillo peq̃ño de hinojo encima, paraq̃ parezcan peras, enharinẽſe cõ flor de harina, y põgaſe en vna caçuela, en la qual aya azeyte, ò mãteca de vacas, ſegũ la cãtidad de las peras, deſele vna buelta, ò dos, haſta q̃ ſe ayã apretado, ſaqueſe el azeyte o la manteca que aurà ſobrado, y pongaſeles agua, y agraz, de modo que las cubra, con vna poca de pimienta, canela, y açafran, haganſe heruir por media hora, añadiendoles vn manojo de yeruas picadas, y vn poco de vino cozido, ò açucar, y ſiruanſe calientes con ſu caldo encima.

Para hazer rellenos de la pulpa del Sollo.

Tomenſe cinco libras de la pança del eſtrouon de la parte mas blanca deſſollada, y cinco libras de la parte del lomo, y piquenſe juntamente con el cuchillo menudamente cõ dos libras de atun de la hijada limpio, y lauado, ſin
ſer

ſer deſſollado, y ſeys onças de flor de hinojo, y vna onça y media de pimienta molida, ſeys onças de çanahorias cozidas en vino, ſi ſe hallarẽ, las quales ſe corten en la parte mas coloradas a bocadillos, como dados, y ſeys onças de piñones remojados, vna onça entre clauos, y nuez moſcada molidas, otra onça de canela, tres onças de azeyte de azeytunas, y dexeſe la dicha composicion eſtar por todo vn dia en vn vaſo bien limpio en lugar freſco, y eſtè cubierto para que mejor ſe incorpore, hagan ſe deſpues de la dicha compoſicion rellenos grandes, ò pequeños, como pareciere, y ponganſe en vn papel vntado con azeyte ſobre vna tabla, y dexéſe al humo de la chimenea por vna noche, y quando ſe auran de cozer, pongaſe otro papel con azeyte, y hagaſe doblada a modo de candil, haganſe cozer los rellenos ſobre la dicha carta, ò papel ſobre las parrillas, y en eſtando cozidas ſiruanſe calientes con çumo de naranja, y açucar por encima, ſe pueden tambien hazer a modo de albondiguillas, en acabando de hazer la dicha compoſicion, y freyrlas en la caçuela tortera.

Pulpetas de pulpa de Sollo rellenas, aſſadas en el aſſador, y de otras maneras.

Tomenſe diez libras de la pulpa del Sollo, parte

te

te de la pança, y parte del lomo, y cortese la parte mas magra en pulpetas de vn palmo largas, tres dedos de ancho, y vn dedo de gordo, y golpeense con el lomo del cuchillo, poluorizense con flor de hinojo, sal, y pimienta, roziese con vn poco de agraz, y con lo restante de la pança hagase vna composicion desta manera, es a saber, piquese menuda con el cuchillo, del modo que se pica la salchicha, añadiendole canela, nuez moscada, y clauos molidos juntamẽte, que entre todo aya dos onças, y quatro onças de çumo de agraz, media libra de açucar, y açafran, y buena cosa de sal, seys onças de passas, vn manojo de yeruas cortadas, es a saber, yeruabuena, mayorana, y pempinela, y de todas estas cosas hagase la composicion, y con ella se hagan las pulpetas, rollandolas hàzia arriba, y despues ponganse en el assador, poniendo entre medio dellas hojas de laurel, ò de saluia, y haganse cozer de la manera que se assan con buen fuego, por que la composicion no cayga tomarseha la gordura que yrà cayendo en la tortera, y mezclese con vn poco de agraz y açucar, y hagase vn saborcillo, con el qual se seruiran las dichas pulpetas, en estando assadas, y si se quisieren poner a estufar, ò sudar las dichas pulpetas estando crudas, ò a medio assar se pondran en vna tortera, ò en vn estufador de tierra, con agua, sal, azeyte, ò manteca de vacas, y agraz, y de las mismas especias que entrã

en

en la sobredicha composicion, haganse acabar de cozer con fuego por debaxo, y encima, como las tortas. Las dichas pulpetas tambien se pueden cozer con frisuelos frescos desgranados, y despues de assadas en el assador se puedé seruir con diuersos caldillos, ò saborcillos por encima. De todas estas maneras se pueden hazer de la pulpa del atun del robago grande.

Tajadas de Sollo cozidas.

TOmense diez libras de Sollo, de aquella parte qua està cerca de la pança, que es entreuerada, y cortese de la propia manera que se cortan las pulpetas, golpeense con el lomo del cuchillo, poluorizense con sal, y pimienta, y flor de hinojo, ponganse en vna tortera, en la qual aya azeyte, ò mãteca la vna sobre la otra, entremedias de la misma composicion de que se rellenan las pulpetas, ò verdaderamẽte de yeruezillas cortadas, passas, y especias, y hagase cozer con fuego arriba, y abaxo, auiendole primero añadido vna poca de agua, y agraz de manera que se cubran, y en estando casi cozidas pongaseles vna poca de canela, y açafran, y vn manojo de yeruas cortadas, y siruanse calientes con el mismo caldo por encima.

Para freyr tajadas de Sollo.

To-

TOmenſe diez libras de la pulpa del Sollo cortado del mődo que eſtà dicho, y golpeeſe vn poco con el lomo del cuchillo, y pongan las tajadas en vna compoſicion de azeyte, ſalpimienta, canela, y flor de hinojo, deſpues enharinẽſe, y deſpues frianſe con azeyte, ò mãteca de vacas, y en eſtando fritas, ſiruanſe caliẽtes con çumo de naranja por encima.

Para aſſar tajadas de Sollo en el aſſador.

TOmenſe diez libras de pulpa de Sollo deſſollado, mas, ò menos ſegun quiſieres hazer cantidad, y corteſe a tajadas de a dos libras de atun de hijada deſſalado, y no auiendolo, q̃ſo Parmeſano deſſalado, teniendolo quatro horas en agua, corteſe a la larga, del modo que ſe corta el tozino gordo, para enmecharlo, y embueluanſe las dichas mechas en flor de hinojo, pimienta, y canela, y vn poco de azeyte dulce, ò verdaderamente mãteca de vacas, y de la propia manera ſe embueluan las tajadas del Sollo, y enmechenſe con las dichas mechas del queſo, ponganſe en el aſſador, y aſſenſe a poco fuego, y en la caçuela donde ſe recogerà el çumo, y gordura que yrà cayendo, ſe pondra vn poco de agraz, açucar, y vino blanco, y en eſtando aſſadas, ſiruanſe calientes con ſu caldillo por encima.

Para cozer el Sollo de otra manera.

TOmense diez libras de pulpa de Sollo, ỹ cortese a pedaços del tamaño de vn hueuo de gallina, y hagase estar en vna composiciõ hecha de vino blanco, vinagre, açucar, vino cozido, sal, pimienta, y canela con vna punta de ajo, y pongase despues en el assador enmechandolas primero con mechas del dicho queso remojado, assense mojandolas de quando en quãdo con azeyte, y con la misma composicion, y en estando assadas siruanse con su saborcillo hecho del çumo que caera dellas mismas.

Para cozer el Sollo de otra manera.

TOmese de la pulpa del Sollo la cantidad que quisieren desollado, y cortese a pedaços, como està dicho, los quales se haran estar en vna composicion de pimienta, canela, azeyte, agraz, y sal, y ponganse despues en el assador y assense, recogiendo lo que cayere en vna caçuela, y en estando assados tenganse cebollas picadas fritas en azeyte, ò manteca de vacas, y mezclense con el licor que se aura recogido en la caçuela, y con la misma composicion, en la qual aurã estado a remojo los pedaços del Sollo, y siruase cõ el mismo licor por encima, poluorizados con açucar y canela.

Tambien

Tambien se pueden adobar los dichos peda
ços de la manera que diximos de las enguilas.

Para freyr pulpa de Sollo.

TOmense diez libras de la pança del Sollo desollada, que es lo mejor, y cortese à pedaços largos de vn palmo gruessos del lomo del cuchillo, de los quales se haran listas a manera de agujetas con el cuchillo, las quales se pongan por dos horas en el adobo, ò composicion hecha de azeyte, agraz, flor de hinojo, y sal, enharinense con flor de harina, frianse en azeyte, o en manteca de vacas, y siruanse con çumo de naranja, y açucar por encima. Puedense tambien despues de fritas seruirse con cebollas fritas por encima, ò con ajada, o salsa verde, y qualquier otra, segun el tiempo.

Para guisar las tripas del Sollo de muchas maneras.

LA tripa del Sollo es mas dura que qualquier otra parte suya, abrase, limpiese, y lauese, y cortese a pedaços, y pongase en vna olla con agraz, y cebollas fritas picadas, agua, y sal, y vn poco de vino blanco, y hagase heruir por espacio de tres horas poco a poco, y finalmente antes de seruirlas pógaseles vn manogito de

yeruas cortadas menudas,y pimienta,canela,ŷ açafran y siruanse con canela, y pimienta por encima. Puedese tambien cozer primero la tripa con agua y sal,solamente hasta que estè bien cozida, y se puede compartir en pedaços de la manera sobredicha,y hazer potaje con las mesmas especias,y materia,y en lugar de agua ponerle del caldo, en el qual se cozio, y despues de cozida se frie,y se cubre de diuersos saborcillos,ò verdaderamente despues de cozida se frie en azeyte, auiendola primero enharinado, y se sirue con çumo de naranja por encima, cō pimienta.

Para cozer las hueuas, y el higado del Sollo.

SI quisieres hazer potaje de las hueuas, hagā se heruir en agua simple,(lo qual se haze para poderlas mejor cortar) saquense del agua hiruiendo,y ponganse en agua fria, cortense a pedaços, y hagase potaje con el higado cortado tambien a pedaços,como se haze de la tripa en el capitulo passado. En el verano en lugar de çumo de agraz pongase el agraz entero. Puedese espessar tambien el caldo con almendras majadas, ò yemas de hueuos frescos majadas con vn poco de agraz claro. Y si las hueuas quisieres freyrlas,cuezelas primero desta manera,dales vn heruor en el agua, y despues cortalas

las a tajadas, enharinalas, frielas, y siruelas con çumo de naranja, sal, y pimienta por encima. Lo propio se haze del higado cozido, y cortado a tajadas, y despues de fritas se les pueden poner diuersos saborcillos. De todos estos modos se pueden guisar las hueuas del Sollo, despues de cozidos y cortados a tajas.

Para hazer hueuas de Sollo al horno, que se pueden comer luego, y guardarlas para otros dias.

TOmense las hueuas del Sollo en el mes de Abril, y por todo Mayo, porque en otro tiempo no son tan perfetas, y tanto son mejores quanto mas negras, quiteseles vn pellegito que tienen, procurando de no romperlos, pongase la parte q̃ se aura de hazer en vn vaso de madera limpio, y por cada libra de hueuas, põgase media onça de sal, y vna onça de azeyte de azeytunas dulces, y mezclese todo jũto cõ diligencia sin rõper las hueuas, despues tẽgase vna caçuela como tortera, ancha de tres palmos, mas, ò menes, segun la cantidad, alta de quatro dedos, y larga de vn braço y medio, y sobre todo q̃ sea biẽ lisa, y põgãse dẽtro las dichas hueuas, es a saber, la cãtidad q̃ cupiere, y põgase la caçuela en el horno, despues q̃ se aurà sacado el pan, ò caliẽte, de manera que este templado el

calor, como quando está ya cansado de cozer pan, y dexese alli hasta que comience a hazer corteza, y entonces saquese del horno, y vayase mezclandolo de arriba abaxo con vna espatula, ò cucharó de madera, lo qual se hará muchas vezes, hasta tanto que los hueuos estuuieren cozidos, y vendran a parecer negros, y pastosos prouandolos muchas vezes, y en estádo cozidos se podrá conseruar en vn vaso de tierra vidriado por algunos dias, y si lo quisieren comer caliente, se puede, poniẽdo debaxo rebanadas de pan, y siruiendose cō çumo de naranja, y pimienta por encima. Mas para cōseruarlos se les pondra vnos pocos de clauos, y nuez moscada, y vn poco de azeyte baxo en el vaso, y encima, conseruese en lugar fresco, reconociendolo algunas vezes, porque sino estuuiesse cubierto de azeyte se moheceria.

Para hazer tortilla con hueuas de Sollo, y hueuos de gallina.

TOmese vna libra de hueuas de Sollo frescas, majense en el mortero, y passense por el colador, ò por el cedaço, y diez hueuos de gallina bien batidos, con vnas yeruezillas, pimienta, canela, y sal, y vn poco de leche, ò agua y hagāse las tortillas, como se hazen las otras, y siruanse con açucar, y canela, y çumo de narāja

por encima: puedense tambien hazer sin hueuos de gallina con vn migajon de pan.

Para hazer tortillas de hueuas de Sollo.

TOmense seys onças de hueuas de Sollo, majense en el mortero con quatro onças de nuezes que no esten ranzias, y y otras quatro onças de hueuas de otro pescado fresco destemplese todo con media copa de agua, añadiendole vna onça de pan rallado, y vnas yeruezitas, y haganse tortillas cõ azeyte, mezclandolas cõ la cuchara, porq̃ facilmente se apega, siruanse con çumo de naranja, y no auiendo hueuas de otro pescado se puede hazer sin ellas ò verdaderamẽte se harà con hueuos de gallina, como en el capitulo passado.

Para hazer porcellelte de diuersas maneras.

EL pescado que en Italia llamã porcellelte, es muy semejante al Sollo pequeño, y segun algunos dizen, es el mismo: el que se cria en los rios grandes es mucho mejor q̃ el que se pesca en el mar o grandes estãques. Si fueren grandes, se puedẽ guisar de todas las maneras que hemos dicho del Sollo, y si fueren pequeños, como de quatro libras cada vno, se cuezẽ enteros en agua, y sal, y primero se les ha de

quitar aquel neruio que tienen en la cabeça, cõ mo en el Sollo, y en la cola, y se escaman, y se hazen potajes de diuersas maneras, y en estando escamados se assan en el assador, cortado a pedaços, como las enguilas, y se hazen en tortadas, y se frie, y se da con diuersos sabores. Puedese tambien assar sobre las parrillas con su pellejo, y sin el, y siruense con çumo de naranja, sal, y pimienta por encima.

Para cozer la cabeça de la Embrina.

TOmese la cabeça, y sobre todo sea fresca, con vn palmo del cuerpo bien escamado, y lauese bien la boca (en la qual tiene vna dentadura menuda, y espessa,) y las orejas, cuezase en agua y sal, como se cueze el Sollo en blãco, siruase assi entero con peregil encima, que su propia salsa, es salsa blanca, o verde. Partese tãbien àpedaços, y se cueze en agna, azeyte, y sal, pimienta, canela, y açafran, añadiendole granos de agraz, y vn manojo de yeruas cortadas, y de la propia manera se pueden hazer todas las otras partes del cuerpo.

Para cozer los pedaços de la Embrina.

TOmense diez libras de la Embrina, y hagã se dos pedaços, escamense, y lauense en agua clara, cuezanse en vn vaso de tierra, ò de

cobre

cobre con vn açumbre y media de vino blanco, media de vinagre blanco, y agua, y sal, bastantemente, y en estando espumada, añadasele vna onça entre pimienta, y canela machacada, vn quarto de nuez moscada machacada, y en stando cozida, saquese del vaso, y ponganse sobre vna tablilla, poluorizando los pedaços con açucar por todas partes, dexense enfriar, y siruanse frios, quierense seruir con salsa hecha de pellas.

Potaje de pedaços de la Embrina a la Veneciana.

TOmense diez libras de la Embrina cortada del traues del pescado en dos pedaços, escamense, lauense bien, y ponganse en vn vaso de cobre, ò de tierra, con ocho onças de azeyte, y cinco libras de maluasia, ò vino blanco, dos libras de agua, media libra de agraz, tres onças de açucar, y otras especias, y cuezase todo junto a poco fuego, tengase atapado el vaso, teniendo cuenta que el pescado no se deshaga, porque quiere este pescado cozer poco, siruase caliente con rebanadas de pan debaxo, y su caldo por encima. De lo restante del cuerpo se hazen todas las maneras de viandas que del Sollo, lo propio se haze de las hueuas, y del higado, y del menudo, y las hueuas se cuezen, y se haze dellos potaje.

Para cozer la çabeça del atun.

TOmese la cabeça del atun cortado con vñ palmo del cuerpo, y que sea fresca, hase de cozer con vino, vinagre, sal, y agua, y especias machacadas, y antes se ha de seruir fria q̃ caliente, la salsa ha de ser mostaça fuerte ; de la propia manera se puede cozer el restante del cuerpo, quando està cortado a pedaços.

Para cozer pedaços de Atun en caçuela, y en parrillas.

TOmense los pedaços del Atun limpios de su corteza, y ponganse en adobo por dos horas, hecho de vinagre, vino blanco, vino cozido, pimienta molida, y vn diente de ajo majado, y sal, y ponganse los pedaços gruessos de dos dedos, no mas, y de seys libras cada vno en vna tortera, ò caçuela, en la qual aya azeyte de azeytunas dulces, y hagase cozer, como las tortas con fuego debaxo, y por encima, y en estando casi cozido, añadasele vn poco del adobo en que estuuo, y quando estarà cozido, siruase con su saborcillo por encima. Los pedaços que se hã de assar en parrillas seran de la misma grãdeza, y gruesso, y se poluorizaràn con sal, flor de hinojo, y pimienta, y se pongan en vn vaso, en el qual aya azeyte, y en estando en el azeyte

vna hora, se sacaran, y se assaran en las parrillas de la manera que el Sollo, y despues siruanse calientes con la misma salsa del Sollo.

Puedense tambien assar en parrillas los pedaços que auràn estado en adobo, siruiendose calientes con el mismo adobo.

Para hazer los pedaços del Atun de otra manera.

TOmense diez pedaços de Atun de seys libras cada vno descamadas, y ponganse en vna caçuela estendidas con sebollas picadas cō azeyte, vino blanco, agraz, pimienta, canela, clauos, y sal la que fuere menester, y vna poca de agua teñida con açafran, y haganse acabar de cozer con fuego debaxo, y arriba, de la manera que se cuezen las tortas, y siruanse calientes con el mismo caldo por encima. De todas las sobredichas maneras se aparejan las tajadas, pulpetas rellenas, y vazias de la pulpa del Atū.

Pulpetones de la pulpa del Atun rellenos, y assados en el assador.

SIendo, como es la carne del Atun mucho mas colorada que la de los otros pescados, por esso se suelē hazer della pulpetones. Tome

se

se la parte mas magra, cortense los pulpetones largos de vn palmo, gruessos de vn dedo, deseles a cada vno quatro, ò cinco golpes cõ el lomo del cuchillo, y poluorizense con flor de hinojo, y sal, y tẽgase vna composicion hecha de la pança de la parte mas gorda del atun, y atun de hijada salado el tercio en cãtidad de la pãça, y piquense juntamente la vna con la otra, como la salchicha, añadiendole yeruas odoriferas, y puedese poner en lugar del atun de hijada queso rallado, y yemas de hueuos crudas con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açafran, y si te pareciere ajo, rellenense los pulpetones con la dicha composicion, y haganse assar en el assador, vntandolos de quando en quando con ajo, y agraz, mezclado con vino cozido, y en estando cozidos siruanse calientes con su saborcillo por encima. De la pulpa del atun se hazen todas aquellas viandas, y guisados que hemos dicho del Sollo, y lo mismo de sus interiores.

De los guisados del pescado llamado palomida.

TIene el pescado llamado Palomida la misma forma, manera del atũn, tiene la cola partida en dos alas de vna y otra parte aguda, y tiene la misma corteza que el atun, es en su

tiempo muy bueno, comiençase su pesca desde el mes de Março, y dura por todo Iunio, mas o menos, segun el tiempo. De los grādes se hazen las mismas viandas y guisados que del atun, los medianos, y los pequeños se pueden freyr, y assar en las parrillas, queriendo hazer pulpetas, y tajadas de los gran des y pequeños, tomese la palomida que sea fresca, y quitesele la corteza, y cortese el pescado a lo largo, y de la pulpa haganse las tajadas en adobo, y despues se estufaran, y se assaran en parrillas. Puedense hazer tambien pulpetas, y escudillas picadas de todas las maneras q̄ se haze el Sollo. Puedense tambien las dichas tajadas freyr despues que auràn estado en adobo: siruanse con çumo de naranja, y pimienta por encima.

Del pescada llamado Robalo.

EL pescado llamado en Italia Espigolo, y en Castilla Robalo, es pescado maritimo, y en diuersos lugares tiene diuersos nombres: en Venecia le llaman Varoli, en Genoua Lupi, en Roma Espigolo, en Pisa, y en Florencia Ragni. Los de Venecia son mas grandes que los de Roma, es blanco, en la pança tiene dos plumas, la cola entera, dos alas en el lomo, la vna con punta, la otra sin ella, es su tiempo dellos desde el principio de Deziembre, hasta todo Hebrero,

brero en el qual tiempo estan llenos de leche, y hueuas, quando entran en el mar en el rio son perfetissimos, y en el Tiber, y en el Po, son blãquissimos plateados. No son tan buenos los q̃ se toman en el mar, estanques, ò albuferas, los quales son pardos en el lomo, los mas pequeños que se toman en la Primauera, son buenos por todo Iulio, friense, y assanse en parrillas, los grandes despues de bien limpios, y destripados se cuezen con agua y sal assi enteros, cada pedaço del tamaño que se cueze el Sollo, y se sacan las ouas y hueuas, hazense tambien potajes a la Veneciana, como de la Embrina. Puedense tambien cozer con vinagre, agua, y especias, como se cuecen las truchas. Los medianos se hazen en escaueche de la manera que el carpion, del gordo de la cola, que es la parte mas solida, y sin espinas, se pueden hazer pulpetas rellenas, y se pueden assar en el assador, y en parrillas, y en caçuela con fuego abaxo, y arriba.

De la embrina pequeña.

EL pescado que en Roma llaman Embrina pequeña, es muy semejante al Robalo, sino que tiene mas leuantada la cabeça los ojos mas grandes, y la pulpa mas tierna que el Robalo, quando no passan de peso de tres libras, son excelentes y perfetissimos, especialmente para escaueche. Hazense deste pescado todas las

viandas y potajes que se hazen del Robalo, y del Corbo.

Del pescado llamado Corbo.

EL pescado llamado Corbo, entiendo que tiene este nombre, porque tiene el lomo algo corbado, y arqueado el cuello y tiene en el lomo vna sombra negra, y mucho mas los que se pescan en el mar, ò en los estanques, y menos buenos que los que se pescan en las bocas de los rios, y tienen la escama mas menuda que el espigolo, y la carne mas solida, tienē dos piedras en la cabeça, como la embrina, aunque no tan grandes, hazense del corbo los mismos guisados que del espigolo.

Del pescado llamado en Italia Orata, en Castellano Doradilla, o Dorada.

LOs pescados llamados en Roma Oratas, se crian tanto en el mar, como en los estanques: tienen la escama muy menuda, y tira a plateada, y tienen vna linea seguida de la cabeça hasta la cola, y cerda de la cola vna mancha negra atrauesada, tienen partida la cola, y quatro ordenes de dientes, dos abaxo, y dos por la parte de arriba, y fuertes los dientes, como los de vn hombre, como los tienen tambien

los

los demas pescados del mismo genero: comiença su pesca desde Nouiembre, y dura por todo Abril. Limpio pues este pescado de sus interiores, y bien lauado, se ponga en vna composiciõ de azeyte, sal, vinagre, y flor de hinojo por dos horas, y pongase en las parrillas, y assese cõ fuego templado, mojandolo con la misma composicion, en la qual aura estado a remojo, y reboluiendolo de quando en quando, para que se cueza mejor, siruase caliente con el mismo saborcillo por encima, y queriendolo freyr escamese, y destripese, y lauese bien, y poluorizese con sal, para que tenga mas sabor enharinese, y friase con azeyte de azeytunas, y siruase caliente con limoncillos cortados, ò con çumo de naranja por encima.

Para hazer potaje de la Orata.

TOmense estos pescados frescos, escamense, destripense, lauense, y ponganse en vn vaso de tierra, ò de cobre con azeyte, vino, agua, aguaz, y sal, pimienta, canela, y açafran, y agraz, y cebollas, y haganse cozer, y antes de seruirse pongaseles vn manojo de yeruas cortadas, y si quisieres que el caldo tenga vn poco de cuerpo, pondranle almendras majadas.

Para

Para salpresar, marinar, y conseruar en escaueche la dicha orata, o dorada.

PAra conseruar en escaueche, ò vinagre las doradas, no ha de ser mas q̃ de tres libras cada vno, saquenles las entrañas, ponganlas en sal por media hora, enharinense, y frianse con azeyte de oliuas, y en estando cozidos pongan se en vn vaso, en el qual aya hojas de laurel, y sobre el pescado pongase vinagre hiruiendo con sal, y pimienta dos vezes, saquense del vinagre, y ponganse otras hojas de laurel, ò arrayan enxutas, y siruanse calientes, ò frias, a beneplacito, con açucar, y vinagre rosado por encima, y queriẽdolas enharinar despues de fritas, como està dicho, se pondran en vn vaso de tierra, en el qual aya vinagre, y vino blanco, y vino cozido, tanto del vno como del otro, con sal, pimienta, y açafran bastantemente hasta que hierua, y dexenlas estar, y seruirsehan calientes ò frias, a beneplacito, y queriendolas cõseruar en vinagre, haganse assar en parrillas sin escamarlas, y dexense enfriar, y ponganse despues en vn vaso de tierra la vna sobre la otra cõ granos de hinojo entre la vna y la otra, y haganse heruir en vn poco de vinagre, y vino cozido, ò açucar, pimienta, y clauos molidos, y este saborcillo tenga mas presto de lo agrio, que

de

de lo dulce, y dexense enfriar, y despues pongan se sobre el pescado en el dicho vaso, y tengase cubierto, y en lugar fresco. Desta propia manera se puede acomodar el robalo, el corbo, el fragolino, el dental mediano, y los pedaços del Sollo assados en parrillas sin ser escamados.

Del pescado llamado Denton.

EL Denton se cueze con agua, vinagre, vino, y açafran. Y tambien de todas las maneras que hemos dicho de la orata en el precedẽte capitulo.

Del pescado llamado Fragolino, y en Latin Eritiuus.

EL Fragolino es vn pescado menos viscoso que los demas, tiene la pulpa solida, y blanca: y demas de los guisados que pondremos del, tratando de los conualecientes, se puede guisar de todas las maneras que hemos dicho de la Orata.

Del pescado llamado Alosa.

EL pescado que llaman en Italia Lacia, es el que nosotros dezimos Alosa, pescado marino, que gusta de entrar por los rios gran-

des,

des,tiene muchas espinas,y requiere cozer mucho,cuezese con agna y sal,de la manera que el Sollo,siruese enxuto con peregil por encima, y en platos con salsa blanca , ò verde , y despues de cozido se le puedẽ sacar las hueuas,y se mojan en vna poca de agua,para que puedan mejor tomar la harina,friense , y siruense con çumo de naranja,y sal por encima , sus hueuas se comen con salsa blanca , aunque muchas vezes las frien.

Para assar Alosa en parrillas.

TOmẽse las Alosas frescas , y limpias de sus interiores,tripas,y hiel,dexandole las hueuas , y los hueuos , las orejas limpias de vnas barbas que tienen:en estando lauauas sin ser escamadas ponganse en vn vaso , en el qual aya azeyte,y sal,y reboluiendolas , de manera que se vnten por todas partes,dexenlas por vna hora paraque tomen mejor la sal , y sean mas sabrosas,ponganse despues en parrillas,y cuezan poco a poco a fuego manso , porque quieren cozer mucho,como està dicho bueluanse a menudo,y mojense con azeyte,y vinagre,y en estando assadas,siruanse calientes con vn saborcillo hecho de vinagre , y vino cozido. Queriendolas en el assador , tomense despues que auran estado en el azeyte, y sal, y assense en vn assador con dos medias cañas a los lados a lo

largo, y entre el assador y las cañas hojas de laurel, ò vnas ramillas de romero, ò de saluia, para q̃ las Alosas no se peguen al assador, y haganse assar a poco fuego, mojandolas de quando en quando con vn saborcillo hecho de vinagre, vino cozido con sal, pimienta, y flor de hinojo, y quando seran cozidas siruanse con el mismo saborcillo. Puedense tambien assar de otra manera, es a saber, despues que han estado en azeyte, y sal se toma cada vna, y se pone entre quatro medias cañas, y se ata con hilo bramante, dexando vn pedaço del hilo largo, cuelguense con el hilo cabeça abaxo, y haganse assar desta manera, y quando las querran reboluer, vayase quitando el hilo, y vntandolas con çumo de naranja, azeyte y açucar, y en estã do assadas siruanse calientes en el mismo saborcillo.

Para salpresar, y hazer en escaueche las Alosas.

TOmense las Alosas no muy grandes, y antes de leche que de hueuos (lo qual se conocera apretandoles el ombligo, por el qual se conoce si son de leche, ò de hueuos, aunque tambien se puede conocer, porque las de leche tienen el hilo de la pança mas sutil) escamense si te pareciere, y vayanse punçando por todas partes con la punta de vn cuchillo, lim-

piense, y lauense bien, y por vna hora haran que esten con vn poco de sal, y despues enharinense, y frianse con buen azeyte a poco fuego, para que pueda incorporarse, y en estando fritas, las q̃ se han de poner en escaueche tenga se aparejado vn vaso; en el qual aya vinagre, açucar, pimienta, y sal en abundãcia que hierua, y en auiendo sacado las alosas se pondran asi calientes en vn vaso con hojas de laurel, ò de arrayan, arriba y abaxo, y echarselesha el vinagre hiruiendo por encima en dos vezes, y luego sacarsehan del dicho vinagre, y dexarsehan escurrir sobre otras hojas de arrayan, ò de laurel, y seruirsehan calientes, ò frias, a beneplacito, y duraran en su perfecion, diez dias. Las que se auran de enharinar, en estando fuera de la sarten se pondran en vn vaso de tierra, ò de madera proporcionado cõ vna cõposicion hecha de vinagra, vino, cozido, açucar, pimienta, canela, clauos, vino, sal, y açafran, y todo heruira juntamente, y asi caliente se echara sobre las Alosas, dexãdolas estar, hasta tanto que las quisieren seruir, y hechas desta manera requieren tener del agrio, y dulce. Puedense tambien las Alosas hazer en el horno, despues que estaran escamadas, del modo que se hazen las tencas.

Del pescado llamado Cefalo.

Ay muchas especias del pescado llamado Cefa-

lo,los grandes tienen la cabeça llana, y en Italia les llaman migliacim: los medianos tienen la cabeça redonda, y estendida: los otros mas pequeños son mejores,son redondos,y se crian en el mar y en los estãques,y entran en los rios, en Venecia les llaman Cefali de buen budello, en la valle de Comarechio,letragano. En la Toscana,magini. Para assar pues el Cefalo grande en parrillas,destripenlo por la parte de las orejas,dexandole las hueuas sin escamarles lauese en muchas aguas, y pongase en vna composicion de azeyte, sal, flor de hinojo, y vinagre,y dexese estar por media hora,y põgase despues sobre las parrillas,y hagase assar a poco fuego, mojandolo con la misma composicion, en la qual aurà estado a remojo,y en estando assado siruase con passas cozidas en arrope,y en la misma composicion,y si el Cefalo no tuuiere hueuas(porque muchas vezes estan llenos de vna inmundicia negra,principalmente aquellas que se crian en los estanques)lauese por de dentro con muchas aguas claras,y rellenese de nuezes mondadas majadas,y mezcladas con pan rallado,pimienta,y passas,y vn diente de ajo, y yemas de hueuos crudas batidos con las dichas cosas,y en estando relleno assese en parrillas,y siruase con el mismo saborcillo por encima. Puedense tambien despues de assados simplemente sobre las parrillas conseruar en vinagre, como hemos dicho de la orata.

Para assar el Cefalo grande en el assador.

TOmese el Cefalo grande, y escamese, y limpiese de sus entrañas, cortese a pedaços, como se haze de las enguilas, hagase estar en vn vaso por vna hora, en el qual aya agraz, sal, y pimienta, vayanse poniendo los pedaços en el assador, y entre vno y otro vna hoja de laurel, ò de saluia, haganse essar a poco fuego, mojandolo con aquella composicion con que estuuieron en remojo, y en estando assados, siruanse con la misma composicion, la qual aya heruido con vn poco de pimienta, y canela por encima, y queriendolos freyr cortense por el hilo del lomo, como se suelen cortar las tencas, dexandole sus interiores, si fueren buenos enharinense, y frianse con azeyte dulce, y siruanse calientes con peregil frito, pimienta, y çumo de narãja por encima, puedense tambien freyr sus interiores, dandole de traues algunos cortes para que mejor se puedan cozer. Puedense tambien adobar en escaueche, ò marinarse assi enteros, como cortados, del modo que està dicho de las Oratas.

Para hazer potaje de Cefalo grande.

TOmese el Cefalo antes de mar, ò pescado en el rio, que de estanque, porque siempre

serà mejor, y aduiertese, que sea fresco, escam-
se, y al que fuere de estanque saquensele las t[ri]-
pas, y podras si quisieres cortarlo a pedaços:
pongase en vn vaso de cobre, ò de tierra co[n]
vn poco de vino blanco, azeyte, agua, y vn po-
co de agraz, y pimienta, sal, canela, y açafrã, ha-
gase heruir poco a poco, y poco antes de ser-
uirlo, põgasele vn manojo de yeruas cortadas:
y en estando cozido, siruase con su caldo po[r]
encima: en el dicho potaje se pueden tambien
poner cebollas picadas, granos enteros de a-
graz, y se puede tambien hazer espesso el caldo
con almendras majadas, ò con pan rallado.

Para cozer Cefalos medianos, y pequeños en parillas, y de otras maneras.

SI tendrã los Cefalos Muginos buena tripa, no ay paraque sacalle sus interiores, ni para que escamarlo sino solamente lauarlo, y hazer lo estar por media hora en vn vaso cõ azeyte, vinagre, sal, y flor de hinojo, pongase a assar so bre las parrillas a poco fuego, mojandolo con la misma composicion, en la qual aurà estado a remojo y siruase con las mismas materias que hemos dicho del Cefalo grande assado en par- rillas. Puedese conseruar y freyr, y marinar, y adouar en escaueche; como hemos dicho de las otras conseruadas en vinagre; y queriendo

hazer

hazer de potaje con cebollas, y yeruas, ò con otras materias, guardeſe el orden del capitulo paſſado, auiendo primero eſcamado, y deſtripado el Ceſalo.

Para freyr los interiores del Ceſalo, y hazer potajes dellos.

TOmeſele la tripa del Ceſalo en el tiempo que eſtà mas gordo, y ſobre todo que ſea freſco, y limpio de toda inmundicia, quiteſele vn neruio que tiene, y enharineſe con la flor de la harina, y fiaſe en azeyte, y ſiruaſe caliente con çumo de naranjas, y pimienta, y ſal por encima, y ſi quiſieres hazer potaje, corteſe a pedaços, y tengaſe el miſmo orden que hemos dicho del potaje del Ceſalo grande.

Para guiſar las hueuas del Ceſalo de diuerſas maneras.

TOmenſe las hueuas freſcas que no ſe les aya rompido el pellegito, haganſe cozer en agua, y ſal, y ſin deshazerlas enharinenſe con la flor de la harina, y frianſe con azeyte, y ſiruanſe con çumo de naranja, ſal, y pimienta por encima. Puedenſe tambien aſſar ſobre las parrillas, auiendolas primero cozido, y mojandolas

con azeyte, y seruirsehan calientes, de la misma manera, y queriendolas en potaje, en estando cozidas se cortaràn de traues en tajadas, y se harà potaje cõ el caldo de otro pescado, de la manera q̃ se haze el potaje del Cefalo grãde.

Del pescado llamado en Italia Tiglia, y en España Besugo, y en algunas playas Pagel.

LA Tiglia es vn pescado muy gruesso, y pocas vezes passa de dos libras, ay dos especies, vna es roxa encẽdida, como fuego, la otra es pauonada, y parda, la roxa es la mejor, y se pesca en las Playas, tiene pocos interiores, y tiene la cabeça corbada, como el puerco, tiene dos pendientes en la barba. La pauonada tiene mayor escama, y no es tan perfeta, porq̃ se cria en estãques, y tiene en los interiores grande inmundicia: si la Tiglia fuera de estãque, saquẽsele las tripas por el ombligo cõ vn cuchillo, dexãdole el higado que es su bondad, a las otras quãdo son frescas no ay para q̃ sacarle las tripas: pero toda suerte dellas se emboluerã en vn poco de sal, y flor de hinojo, sin escamarse, ponẽse caliẽtes cõ çumo de narãjas, pimiẽta, y sal por encima, los demas guisados deste pescado, los hallaras donde trataremos de potajes para enfermos.

Del peſcado llamado Salpa.

LA Salpa tiene muy linda aparencia, eſtà adornada de vnas lineas amarillas, y el cuerpo pauonado, largo de pança, y eſtrecho en el fin de la cola: tiene vnas eſpinas agudas en el lomo, y hazenſe de la ſalpa todos los guiſados, y viandas que de las oratas, y del fragolino.

Del peſcado llamado Sarda.

LA Sarda maritima, y de lago, ſon de vna miſma eſpecie, es peſcado pequeño, y tiene vna ala en el lomo, es de color celeſte, que retira a plateado, tiene pocos interiores, poca eſcama. Tomenſe pues las Sardas freſcas, y ſin eſcamarſe lauanſe y haganlas eſtar por media hora en vn vaſo con azeyte, vino cozido, ſal, pimienta, flor de hinojo, çumo de agraz, ò vinagre, tomeſe deſpues vn baſtõcillo, ò vn hilo de hierro ſutil, enhilenſe por los ojos, y põganſe ſobre las parrillas, al principio con el lomo hàzia abaxo, mojenſe con aquella compoſicion, en la qual han eſtado a remojo, rebueluanſe algunas vezes haſta que eſten cozidas, ſiruanſe calientes con el miſmo ſaborcillo, en el qual eſtuuieron a remojo: deſta propria manera ſe puedẽ cozer ſobre el papel doblado hecho a modo de vn candil de azeyte, y primero

que se pongã en el papel, se vntara el dicho papel con azeyte o con manteca de vacas, y ponganse las Sardas en el, sin estar mojadas, reboluiendolas algunas vezes, y siruanse callientes de la manera q̃ hemos dicho. Queriendolas hazer en caçuela, despues q̃ auran estado en la dicha cõposicion, põgase en vna caçuela de tierra, en la qual aya azeyte, manteca de vacas, y desele vna calda arriba, y abaxo, como se hazen las tortas, y antes que se acaban de cozer, añadãseles de aquella cõposicion, en la qual estuuieron a remojo, de modo q̃ vengan casi a cubrirse, y haganse acabar de cozer: siruanse con el mismo saborcillo por encima. Suelense tambiẽ poner granos de agraz, passas, y yeruas cortadas, ò cebollas solas, añadiendoles sus especias, y hazense de las Sardas otras viãdas, como diremos a proposito de los enfermizos.

Para freyr y hazer en eschaueche las Sardas.

TOmense las Sardas frescas, escamẽse, y lauanse, y ponganse sobre vna mesa, mezcõ vna poca de sal blãca, por vn rato, despues enharinẽse, y friãse cõ azeyte q̃ será siẽpre mejor q̃ la manteca, y en estando fritas, siruanse con çumo de naranja, ò limoncillos cortados, ò peregil frito por encima, y despues q̃ estaran

fritas

fritas cõferuãdolas en hojas de laurel,ò de arrayan,y si las quisieres marinar,ponlas despues q̃ estarã fritas en vinagre,en el qual aya açucar, ò vino cozido cõ açafran y cõseruense en este escaueche,hasta tãto q̃ las quisieres seruir:en el verano en lugar de vinagre se puede poner çumo de agraz incorporado con yemas de hueuos,ò migajon de pan,tambien despues de fritas suelen cubrirse con salsa verde.

Para hazer albondiguillas, y otras viandas de la pulpa de las Sardas.

TOmense las Sardas frescas y escamense, y assi crudas quiteseles la cabeça,y las espinas que tienen en medio, piquense con el cuchillo,y por cada libra de Sardas piquense tres onças de atun de hijada bien remojado, y vn manojo de yeruas, y añadanseles tres quartos entre pimiẽta,canela, clauos,y nuez moscada, y estando todo bien mezclado haganse pelotillas, y peros, y cuezanse. En lugar del atun de hijada se puede poner pan rallado, yemas de hueuos,tres onças de queso seco rallado cõ las dichas albõdiguillas,se pueden poner tambien cebollas fritas,y picadas. Puedense hazer tambien de otra manera, en lugar de picar las sardas con el cuchillo, las majaras con tres onças de piñones remojados, añadiẽdoles yeruas picadas,passas,açucar,las sobredichas especias,y

en estan-

en estando hecha la composicion se haran las albondiguillas, ò si te pareciere torta.

Del pescado llamado Rodauallo.

ES vno de los mejores pescados el Rodauallo, es largo, y redondo, y en la pança blanquissimo, el lomo negro con ciertas pintas, que parecen diamantes, tiene la boca por la parte de abaxo blanca, y los ojos a la parte de arriba: el mostacho agudo, y corto, y poca cola. Para hazer pues potaje del Rodauallo, que es la mas sabrosa comida que del se puede hazer, especialmente si es grande, se le quite el pellejo negro que tiene, y se le saquen los interiores por la parte de arriba, y sino los querran escamar, lo lauaran con agua caliente, quitandose aquella viscosidad que tiene sobre las pintas, y el que será grande cortarseha a tajadas, y el mediano, y el pequeño se pueden dexar enteros, ponganse en vn vaso de cobre estañado, ò de tierra, con azeyte, maluasia, ò buen vino blanco, agraz, y agua, tanto que cubra el pescado dos dedos, porque siẽpre que los tales pescados estaran apretados al cozer, y tuuieren menos composicion, seran mucho mejores, añadiendoles especias dulces, y buena cosa de sal, haganse heruir poco a poco, porque quieren cozer mucho, y porque quando es entero, es cosa dificultosa reboluerlo de vna parte à

otra

otra sin despedaçalle, hase de cozer con la cobertera encima, como las tortas, y quando estara cozido, siruase caliente con su caldillo por encima, y cebollas fritas, puedese tambien hazer el caldo espesso con almendras majadas.

Para assar el Rodauallo en parrillas.

TOmese el Rodauallo, que antes sea mediano, ò pequeño que grande, porque se pueda cozer mejor, limpiese de sus interiores, y se podra escamar, si quisieres, lauese despues, y por vna hora pongase en vn vaso, en el qual aya vinagre, sal, vino cozido, ò açucar, pongase sobre vnas parrillas si estuuiere escamado con ramillas de romero majadas en azeyte debaxo, y hagase cozer a poco fuego, reboluiendolo, y mojandolo con la dicha composicion, en la qual estuuo a remojo, y quando estuuiere cozido siruase con el mismo caldillo por encima.

Para freyr el Rodauallo.

TOmese el Rodauallo, y si fuere grande escamese, y hagase pedaços, el mediano, y el pequeño, dexense enteros, y en estando destripado y limpio de sus entrañas, lauese y poluorisese con sal molida, enharinese, y friase con azeyte, y siruase caliente con çumo de naranja

por encima. Puedese tambien poner en adobo real, y despues enharinarle, y freyrlo, y aun despues que sera frito se puede marinar, y poner en escaueche, como hemos dicho de las oratas. Es tan real este pescado que se suele seruir con varias diferencias de salsas, y saborcillos.

Para hazer xelea del Rodauallo.

EL Rodauallo quando sera mas grande tanto mejor, tomese del modo sobre dicho, saquenselе las entrañas, lauase, compartase en pedaços, y sobre todo no le dexen la piel, ni las alas, ponganse los dichos pedaços en vn vaso de tierra que sea hondo con agua, y vinagre, y vino blanco, y buena cantidad de sal, y sea la cõposicion tanta que cubra dos dedos el pescado, y por cada açumbre de agua pongase vna media de vino, y vn quartillo de vinagre fuerte, espumese con vna cuchara de madera (lo qual se haze, porque no salga negra la xalea, y en estando espumado pongasele dentro pimiẽta, y gengibre juntamente, bien majado, con vn poco de açafran, y acabese de cozer poco a poco, y en estando cozido el pescado ponganse en vn plato de plata, en el qual pueda caber la composicion con el pescado debaxo, y en este cozimiento ponganse almendras dulces mondadas, y cortadas, y ponganse en vn lugar fresco a congelar. Siruase despues assi elado. Puedese

dese tambien partir en platos con la mesma decoccion encima, y quedarà en arbitrio poner vn poco de açucar sobre la dicha composició, mas para conseruarlo algunos dias sera mejor sin açucar, y que tenga mas del agrio que de otro. De la propia manera se puede hazer xalea del Rouadalle, del denton, y de la rajada, y de las anguilas maritimas, &c. Con condicion que sean frescos, y no sean de escama.

De los pescados Rouadalle, y Lenguado.

AY otra especie de Rouadalle, llamada Psita, ò Passer en Latin, y en Italia Passera', es pescado remachado, y redondo: pero no tan grande como el Rodauallo sobredicho en los capitulos passados: tiene vna corteza del color del paxaro, es blanco debaxo la pança, tiene la boca al contrario del Rodauallo. El Lenguado es tambien pescado remachado, y del mesmo color que el Rouadalle, aunque mas escuro, y mas largo, y tiene menos espinas, y la boca al contrario del Rouadalle, es a saber hazià la mano yzquierda: el vno y el otro se guisan de la propria manera que el Rodauallo, despues de limpios destripados, y escamados.

Del pescado llamado Rajada, y Esquadro.

LA Rajada tambien entra en el numero de los pescados remachados, ay dos especies, vnos ay con dos colas, y otros cõ vna: algunos tienen la cola con puas, y otras ay que tienen en el lomo vnas señales de varios colores; pero la que es mas grande es la mejor, tiene la pança blanquissima y el mostacho le tienen como los murciegalos, tienen grande higado. El Esquadro de la mesma especie, y comunmente le llaman en las plaças de España Escrita, requiere la tajada ser cozida con muchas aguas, y sal, y sirvese con ajada, quitasele el pellejo, y del se suelen seruir los espaderos y otros oficiales, y se corta a pedaços, y se ha de cozer cõ agua y sal, y se sirue con peregil por encima, y ajado en platos, y quisieres puedes hazer potaje con cebollas nueuas picadas, y otras cosas, guardando el orden que hemos dicho en otros potajes, de su pulpa se pueden hazer pulpetas, y pulpetones, y tajadas, acomodandolas como hemos dicho del Sollo. Puedese tambien despues de cortada a tajadas, y estado en adobo enharinarse, y freyrse con buen azeyte, y despues de cozidas las pulpetas en pedaços de dos libras cada vna, dexarlas enfriar enharinarlas, freyrlas, y seruirlas con diuersos sabores por encima, ò verdaderamente con dientes de ajos cozidos, peregil frito, pimienta, y çumo de naranja por encima. Las Escritas que ordinariamente son mas pequeñas, se frien enteras,

y de las medianas se haze potaje.

Del pescado llamado Lamprea.

LAs Lampreas son de muchas especias, es a saber de mar, de rio de lagunas, de Albufe-ras, ò otras aguas represadas manãtiales: pero todas son esuaradizas, sin escama, y todas tiené cerca de las orejas siete agujeros por vandalas grandes cerca de la cola tienen dos plumas, vna de lo alto, y otra de lo baxo, y tienen pocos interiores, en el color se semejã a las anguilas, y tienen vnas pintas por el cuerpo, como los pardos, los dientes espessos, los ojos pequeños, las de los rios suelen ser de color celeste, no passan del gruesso de vn dedo, no son muy largas, y son blancas debaxo la pança, es comida de Primauera. Tomase pues la lamprea gran de sin sacarle la sangre, quitesele la vascosidad con agua, no muy caliente, y con vn cuchillo pequeño saquesele por el ombligo vn intestino que tiene desde la cola hasta la cabeça. Puedesele tambien si quisieres sacarle la hiel, aunque no importa por ser pequeña, y nada enfadosa: pero si les quisieres quitar la sangre, hazlas morir en maluasia, ò vino blanco, con vn poco de sal, y quando sera muerta, saquesele la sangre en aquel mismo vino, quitandole la vascosidad de la manera que hemos dicho: si la Lamprea fuere muy grande en demasia escamarseha, co-

mo la angilla, y en tal caso no ay que quitalle la vascosidad con agua caliẽte cortese a pedaços, como la anguilla, y hagase estar por vna hora en vn vaso con vn poco de sal, flor de hinojo, azeyte, çumo de agraz, y ponganse en el assador. Poniendo entre vn pedaço y otro hojas de laurel, ò de saluia, los quales pedaços se han de cozer a fuego lento, y en estando casi assados, hagaseles vna corteza con pan rallado, flor de harina, canela, y açucar, y en estando cozidos, siruanse con vn saborcillo por encima hecho de su sangre, y de aquella composicion, en la qual fue muerta la Lamprea, añadiendole pimienta, açucar, clauos, y canela. Puedese tābien seruir sin corteza, y solo cō el dicho saborcillo.

Para hazer la Lamprea en caçuela.

TOmese la Lamprea, la qual siendo viua (q̃ serà mejor) se harà morir en vn vaso, en el qual aya maluasia, y sal, saquesele la sangre, y pongase con la composicion en que fue muerta, saquesele la tripilla, y lauesele aquel lugar por donde le fue sacada la sangre con la misma maluasia en que fue muerta, y quitesele la vascosidad con agua caliente, y en cada agujero pongase vn clauo de especia, y vna raja de canela, y en la boca vna nuez moscada, o vn quarto de la dicha nuez, segun fuere grande la Lāprea, y despues hagase vn rollo, enroscandola,

la, y pongase en vn vaso de tierra, ò de cobre, que no se pueda deshazer, y cubrase de azeyte de oliuas, que le cubra tres dedos; y de azeyte de almendras dulces, ò verdaderamente de mãteca de vacas, y la sal, y hagase cozer poco a poco con fuego arriba, y abaxo, y en estando heruida por vn quarto de hora poco mas, ò menos, segun su grandeza, cuelese el azeyte poco a poco, de modo, que lo demas quede con la Lamprea, y tengase despues hecha vna salsa de almendras dulces tostadas, bien majadas en el mortero con vnas passas, y destemplense las dichas cosas con la sangre, y con la maluassia, en la qual murio la Lamprea, añadiendoles pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açucar todo a buen juyzio, y hagase que la composicion sea liquida y clara, como la leche de almẽdras, y pongase en el vaso en el qual està la Lãprea, el qual vaso se meneara con la mano, de manera, que lo que quedò del azeyte se incorpore, y hagase acabar de cozer con la dicha salsa, añadiendole vn poco de agraz, y çumo de naranja, siruase caliente con açucar, y canela por encima, y sino la quisieren entera, cortese a pedaços. Puedese tambien seruir fria, pero serà mejor caliente, y aunque es verdad que la Lamprea se puede guisar, y freyr de todas las maneras que la Anguilla: pero las mejores son las dos sobredichas, y en pastel, de la manera que en su lugar diremos. Aduiertese

que àlas grandes se les pueden quitar los dientes.

Para assar la Lamprea en parrillas.

TOmense las Lambreas, haganse morir cõ vino blãco dulce, y sacadas del vino, quitesele la vascosidad con agua tibia, lauense, saqueseles la sangre, la qual se recoxa, y conserue, mezclada juntamente con çumo de naranja, para que no se quaje, y pongase la Lamprea por vn quarto de hora en vn vaso, en el qual aya azeyte, pimienta, sal, y cumo de agraz, ò vn poco de vinagre, y a cada vna de las Lãpreas se acomode almodo de vna rosquilla, y despues saquense del vaso, y pongase en las parrillas, y haganse assar, reboluiendolas, y mojandolas con la dicha composicion, y quando estaràn assadas, siruanse calientes con vn saborcillo hecho de la dicha materia, en la qual han estado a remojo, y cõ su sangre conseruado cõ el çumo de naranja, açucar y canela, el qual tenga vn poco de cuerpo, y de suauidad, el cuerpo se ha à con passas. Puedense tambien assar en el assador, despues que se aurã acomodado a modo de rosquillas, y traspassadas con vn hilo de hierro sutil, el qual juntamente con las Lampreas se atarà en el assador, y haganse assar como las Lambreas grandes, y siruanse con su mismo saborcillo por encima.

Para

Para hazer en caçuela las Lampreas de rio.

TOmense las Lampreas de la manera que está dicho en los otros capitulos, y hagāse tajadas redondas, y ponganse en vna tortera de cobre, ò de tierra con azeyte, que esten medio cubiertas, y sal, y flor de hinojo, y haganse freyr vn quarto de hora cō fuego encima, cuelese poco a poco el azeyte, y añadanseles çumo de agraz, vn poco de maluasia, o vino blanco, y su sangre destemplada con el mismo vino, vn poco de açucar, clauos, canela, y vnas pocas de passas de Corinto, hagase heruir todo juntamente con las Lāpreas por vn quarto de hora, y siruanse calientes con la misma composicion por encima. Desta manera se pueden hazer solamente con flor de hinojo, azeyte, y sal sin sacarles la sangre, y se siruan enxutas con çumo de naranjas, pimienta, y açucar por encima.

Para salpresar, marinar, y hazer en escaueche las Lampreas.

TOmense Lampreas sin sacarles la sangre, limpiense con agua tibia, como esta dicho, y haganse estar por vn quarto de hora en vn vaso con vn poco de azeyte, y sal, enharinense

tinense despues, y frianse, y en estando fritas, ponganse en vn vaso, en el qual aya vna composicion hecha de çumo de agraz, açucar, y vino blanco, y vn poco de vinagre, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açafran, la qual composicion aya heruido, y hierua quando se ponga dentro la Lamprea, atapese el vaso, y dexense estar las Lampreas, hasta tanto que las quisierẽ seruir, despues siruanse calientes, o frias, a beneplacito: pero si las querran marinar para mucho tiempo, no ay para que poner agraz, ni açafran, sino vinagre, açucar, y vino, y en estando fritas se pondran con la dicha composicion hiruiendo con algunas hojas de laurel, ò de arrayan, saquense despues y dexense colar, y conseruense con hojas de laurel, ò de arrayan menudas, siruanse con açucar, y vinagre rosado por encima, y desta manera se pueden conseruar cinco dias.

Puedense tambien las Lampreas guisar de todas las maneras que el Rodauallo, y el pescado llamado Morena: la Morena es vn pescado del largo de la Lamprea, mas diuerso color, y retira mas a leonado, y negro, y està pintada con diuersos colores, es pescado que se desliza mucho, su pulpa es blanda, y blanca, sus interiores semejantes a los de la anguilla, y tiene diuersas espinas muy delgadas, es su comer desde Nouiẽbre hasta todo Março, porq̃ de verano no es sana: Guisase en caçuela desta manera. Tomense

las Morenas frescas,limpiense de sus interiores y clauando la cabeça en vn garauato, tomaran dos cañas,ò dos palos,vno de vna parte,y otro de otra,y apretando bien començando de la cabeça se yrà tirando hàzia baxo, hasta la cola, porque desta manera todas las espinas se baxã a la cola,y lo mismo es del congrio fresco. Aun que tambien suelen dalle a la Morena con vn bastõ,y dessollarla,y cortarla a pedaços,hecho esto se pone en vna olla, ò caçuela con poquissima agua,azeyte,y agraz, y especias dulces,cebollas,y yeruezillas, y vino cozido, y sino las quisieren dessollar,se limpien con agua caliente. Tambien se suelen assar en el assador, y guisar de otras maneras,como la Lamprea.

Del pescado llamado Congrio.

EL pescado Congrio es de la misma especie que la anguilla,verdad es que es maritimo, y tiene la cabeça mas grande,y de la mitad arriba es mas gordo que la anguilla,tiene la pança blanca,y lo restante de color celeste,es por excelencia bueno en su tiempo, es a saber desde Deziembre, hasta todo Março. Para assarlo en el assador desuellese,como la anguilla,y limpiese de sus interiores,y cortese a pedaços redondos,y assese, como auemos dicho de las Lampreas, y guisese tambien de todas las maneras que la Anguilla.

Para cozer el Congrio.

TOma el Congrio bien limpio, y escaldalo con agua hiruiendo, y con mucha sal, ponlo a cozer con agua hiruiendo, añadiendole vn poco de vinagre (la sal se pone en todos los pescados gruessos en abundancia, para que tomen sabor, y el vinagre, porque tenga la carne tiessa, y dura) y en estando cozido el Congrio, le pondras su salsa, que se haze desta manera. Tomaras almendras, y majalas muy bien en vn mortero, vnas pocas de auellanas, y con vn migajon de pan, y todo esto muy majado, y desatado con vinagre blanco, y caldo passarlohas muy bien por estameña, y despues echarlehas de todas especias, y yeruas cortadas menudas con su punta de agrio y hagase heruir esta salsa, y pongase por encima del Congrio cozido.

Para hazer Congrio fresco en caçuela.

TOmaras elCongrio cortado a pedaços biẽ limpio, y ponerlohas en vna caçuela con sus especias, mezcladas con sal, echarlas sobre el pescado con todas las yeruas deshojadas menudas, y vn poco de azeyte, passas, almendras, y piñones, y vaya al fuego a cozerse, y en estan do cozido siruase caliente. De la propria manera se haze la cabeça del Congrio, poniendole

bisaltos, y la puedes si quisieres acabar de cozer en el horno.

Del pescado llamado Calamar.

EL Calamar es al contrio de muchos otros, porque ni tiene sangre, ni escama, y solo tiene vna espina trasparente, a modo de vn puñal en el lomo, y tiene muchas ramillas, y pelos blancos, y su cuerpo es a modo de vna bolsa, tiene en el cuerpo vna vexiguilla llena de vn licor negro, es su tiempo desde Nouiembre, y dura por todo Março, los pequeños siempre son mejores, que los demas se suelen freyr en Roma.

Potaje de Calamares, y Xibias.

LOs Calamares, y Xibias quieren ser muy bien lauados, y limpios, y despues sofreyrles, y no deltodo, quando esten medio cozidos saquense de la sarten, y ponganse en vna olla, despues se ponen almendras mondadas, y passas, y piñones, majanse vnas pocas de almẽdras tostadas, y passenlas con vn poco de vinagre aguado con caldo de pescado, si lo huuiere, y sino con agua, porque no sea muy fuerte, y en estãdo las passas, y almendras vn poco fritas cõ los Calamares, ò Xibias, acabarlas de cozer cõ este caldo sobredicho, y hazer escudillas d'llos.

Para freyr, y hazer potaje de Calamares de otra manera.

TOmese el calamar pequeño, saquesele la espina que tiene, cortandosele los ojos, y reconozcanse bien, porque alas vezes aquellos cabellos que tienen estan llenos de arena, lauẽse muchas vezes con agua clara, aduirtiendose que saldran mucho mejores, si se les arrancan aquellos cabellos del cuerpo, porque muchas vezes en lo hondo tiene arena: en estãdo lauados pongaseles vna poca de sal, y friianse con azeyte de azeytunas, y siruanse calientes cõ çumo de naranja, y pimienta por encima, aduirtiendo de no freyr en aquel azeyte otra cosa q̃ aya de salir blanca, porque al tiempo del freyr se rompe aquella vexiguilla que tienen, la qual tiñe el azeyte, si ya primero con destreza no le huuierẽ sacado la vexiga al Calamar, ò a la Xibia, procurando de no rõpella. Queriendo hazer potaje cõ el mismo sabor de su propria vexiga, lauados, y limpios, de la manera sobredicha los Calamares pequeños se pondran en vn vaso de tierra, ò de cobre con azeyte, ò manteca, haziendolos freyr poco a poco; y añadiendoles tanta agua que los cubra, con especias dulces, y cebolla picada, sofrita, ò yeruecillas picadas, y çumo de agraz. Sino se querran

rān cō ſu ſaborcillo negro, quiteſeles primero la vexiga, como dicho es, y haganſe heruir en el agua, y lauēſe con agua fria, y hagaſe potaje de la manera que hemos dicho. Puedēſe tābien deſpues de fritos ſeruir con diuerſas ſalſas.

Para hazer potaje de Calamares grandes.

TOmeſe el Calamar, y quiteſele la eſpina que tiene en el lomo, y limpieſe de vn pellejo que tiene al rededor, y abraſe por medio, quitenſele las barbas, limpienſele los ojos, y la boca del arena, conſerueſele la vexiga llena de aquel licor negro, que es la gordura dellos, y en eſtando limpios hagaſe dellos muchos pedaços, y pongāſe en vn vaſo de cobre, ò de tierra con azeyte, y hagaſe freyr poco a poco, añadaſele tanta agua que los cubra, y eſpecias comunes, y dexeſe bien cozer, porq̃ quiere cozer mucho, y eſtando caſi cozidos, tengaſe maluaſiia, ò otro vino blanco, y çumo de agraz mezclado con aquel licor negro de la vexiga, y todo junto pongaſe con los Calamares, y que den quatro heruores, y deſpues ſe ſirua, y ſi ſe querra eſpeſſar mas, hazlo con almendras majadas, con los Calamares ſe pueden tambien poner yeruas cortadas, y paſſas.

Para

Para hazer potaje de Calamares rellenos.

TOmese el Calamar mediano, ni muy grande, ni muy pequeño, limpio de la manera que auemos dicho, cuezanse aquellas piernas que tiene con agua y sal, y saquesele la vexiga, y conseruese, y rellenese el cuerpo del Calamar con vna composicion, hecha de queso rallado, yemas de hueuos crudos, migajon de pan rallado, yeruas cortadas, pimienta, canela, passas, y açafran, ò se pondra en lugar del queso, almendras, nuezes, ò auellanas con vn poco de pan remojado en agraz mezclado con las mismas materias de arriba, y estando relleno pongase en vn vaso de barro, ò de cobre con azeyte, ò manteca, y tanta agua que baste para cubrirlo, añediendole sus barbas cortadas a bocadillos, y hagase heruir poco a poco, añadiendole especias comunes, buena cosa de sal, y en estando casi cozido, añadanseles yeruas cortadas menudas, ò incorporese el caldo con almendras majadas,, destempladas con vino blanco, çumo de agraz, vn poco de açafran, y queriendoles dar el color negro, destemplese con el mismo caldo el licor que està en su vexiga. Despues que el Calamar estuuiere relleno se puede tambien hazer heruir poco a poco en agua con sal, de modo que el relleno no se salga a fuera, saquese despues del caldo, y estando caliente enharinese

nese

neſe, y friaſe con azeyte, o manteca de vacas, y en eſtando frito ſiruaſe caliente, con çumo de naranja, y açucar por encima con otros ſaborcillos.

Del peſcado llamado Xibia.

LA Xibia es vn peſcado blanco cartilaginoſo, como el calamar, y es recogido, como vna eſcarcela, tampoco tiene ſangre, y tiene el pico, como la lechuça, tiene ſus ramos, o barbas, como el pulpo, y en el lomo tiene vn hueſſo blanco, del qual ſe aprouechan los plateros para hazer anillos, hazeſe della potaje deſta manera, tomeſe la Xibia freſca, y quiteſele aquel hueſſo que tiene, y aquellos ramos, y dexeſele ſolamente la eſcarcela, y conſerueſe vna vexiga que tiene en el cuerpo, la qual eſtà llena de vna materia, negra como tinta, partaſe por medio la Xibia, y aquellas ternillas que tiene al rededor, lauenſe dentro, y fuera con vn cuchillo, y muchas aguas frias, y tibias, haſta que ſe buelua blanca, como las tripas de la ternera, y partaſe en muchos pedaços, y pongaſe en vna olla de barro, o en otro vaſo con azeyte de oliuas, o manteca de vacas, o cebolletas cortadas menudas, y vn poco de agua, pimienta, canela, y açafran con vn poco de vino blanco, o agraz y haganſe cozer poco a poco, porque quieren cozer mucho, y tengaſe aduertencia de no ſecarlas

carlas demasiado, y a lo vltimo ponganse las yeruas cortadas menudas, y si les quisieres dar el color negro con aquella materia que està en la vexiga,,no ay para que poner yeruas, porque bastarà destemplar aquel licor negro, con vn poco de vino blanco, ò agraz, y hazerle dar vn heruor, y despues siruase con especias dulces por encima, y con ellas se podran poner aquellos ramos que se cortaron de la Xibia limpios, lauados y cortados a pedaços, y queriendo rellenar la Xibia, en auiendole quitado el huesso, y los ramos, se lauarà y se rellenarà de vna composicion hecha de queso, hueuos pan rallado, passas, yeruas, picadas, canela, pimienta, açafran, y en lugar del queso podran poner almendras majadas; y en lugar de los hueuos de gallina, otros hueuos de pescado crudos, y otras materias que suelen seruir para rellenar pescados, y quando estuuiere rellena la Xibia, pongase en vna caçuela con tanta agua, y azeyte, que escasamente la cubra; y hagase heruir poco a poco, hasta tanto que el relleno se aya quajado, y la Xibia aya hinchado, y entonces se añadira çumo de agraz, y agua teñida con açafran, pimienta, canela, y sal, y hagase cozer por dos horas, mas, ò menos, segun la grandeza de la Xibia, y siruase con su mesmo caldo por encima.

Del pescado llamado Pulpo.

EL Pulpo es pescado resualadizo, y su cuerpo es como vna tripa, y tira a blanco, como la Xibia, y tiene muchas piernas, ò ramos con ciertas canalitas torcidas, con las quales sorbe el agua, y son blancas, como cerdas de cauallos blancos, no tiene muy buena aparencia, y quiere cozer mucho, hase pues de tomar el Pulpo, y se le hã de sacar los interiores: cortese en muchos pedaços, como la tripa, tomese la parte mas tierna, y vareese con vna varilla, lauese con agua, y sal, para quitalle la vascosidad, y pongase en vn vaso de barro con cebollas fritas en azeyte, en el qual vaso no aya otra cosa sino las cebollas fritas, y el azeyte, y cuezase en el vaso tapado, que no pueda respirar poco a poco, porque el Pulpo de si mismo haze agua, y quando estarà casi cozido, añadesele çumo de agraz, y especias, con vn poco de açafran, y si huuiere poco caldo añadasele vn poco de agua. Cuezese tambien el Pulpo con agua, y sal, y despues se corta a pedaços, y se en harina, y se frie con azeyte, y se sirue con algun saborcillo por encima, ò con pimienta, sal, y çumo de naranja.

Del pescado llamado Palomo.

EL nombre deste pescado se ha tomado de las palomas aues, porque los hueuos deste pescado son semejantes, y del tamaño de los de la paloma, tiene la cabeça remachada gruessa la pança, y va disminuyendo hasta la cola, y tiene vna corteza rustica, y de color de hierro, y de la mitad abaxo es redondo, su pulpa es blanca, y blanda, guisase desta manera, escamanse, y limpianse de sus interiores, y sino le quieren escamar, lauenle con agua caliente, y quitenle su vascosidad, cuezase con agua, sal, y pimienta, y en estando cozido, siruase con ajada: si quisieres hazer potaje deste pescado, cortese a pedaços, y frianse con cebollas picadas, azeyte y sal, y añadasele vino blauco, çumo de agraz, y agua bastantemente, con pimienta, canela, y yeruas picadas, puedese hazer en caçuela con passas, vinagre, vino cozido. Puedese freyr despues de dessollado, y siruese con diuersos sabores, o cō çumo de naranjas, y açucar por encima. Su higado suele freyrse, y seruirse con vn diente de ajo, y peregil frito por encima. De la propia manera se guisan los hueuos.

Del pescado llamado Luz, y en algunas partes Merluça.

EL Luz es vn pescado de color de azero, tiene la cabeça larga, y ancha, y remachada,

y tiene

y tiene vna dentadura ancha, larga, y aguda, y menuda de escama, suelese partir, y salar, y al salado le llaman pescado Cecial, y en otras partes Merluça, comiença el fresco desde Agosto, y dura hasta todo Março. El Luz fresco escamado, y limpio se assa en parrillas, y se frie en azeyte, y se hazen del todos los guisados que hemos dicho del Cefalo.

Para hazer guisados del Luz seco, o pescado Cecial.

TOmese la pescada Cecial, y pongase a remojo en agua tibia por ocho oras, mas, ò menos, segun fuere gruesso, cuezase, y en auiendolo cozido, se seruira con azeyte, y vinagre por encima, tambien se haze del potaje, con cebollas picadas, tambien se cueze con caldo, poniendole azeyte, y peregil, y se sirue con ajada, ò otra salsa. Tambien se suele freir despues de auer dado no mas de vn heruor, y se enharina, y se frie muy poco de cada parte (porque la experiencia enseña, que quanto mas se frie la pescada Cecial, y el Abadejo, tanto se haze mas duro) y siruase con çumo de naranjas, y pimienta por encima, y mostaça, en platos, ò vn caldillo por encima, hecho en la misma sarten que se frio, con el azeyte que sobrò, miel, y vinagre echandolo por encima al tiempo que se quiera

 seruir.

seruir. Puedese tambien hazer potaje con azeyte, vino blanco, agua, çumo de agraz, y esto despues de cozida la pescada, y el caldo deste potaje se puede hazer espesso con almendras majadas, y yeruas picadas, añadiendole canela, pimienta, y clauos, porque es pescado que requiere especias.

Del pescado llamado Escorpera, o Escorpion.

EL pescado llamado Escorpera, y en Italiano Scorfano, y En Latin Escorpio, es vn pescado muy bueno, tanto q̃ su caldo le cõceden los Medicos a los enfermos, tiene la cabeça grãde, y en muchas partes del cuerpo ciertas puntas agudas, tiene la boca grãde, tiene corteza, y no escama, tiene dos alas por delãte. Ay muchas especias del, grãdes, y pequeños, de diuersos colores, negro, y azerado, los mejores son los rojos: su tiẽpo es desde Setiẽbre hasta todo Abril: requiere este pescado ser cozido en agua, y sal, o verdaderamente con vino, vinagre, y especias mas que de otra manera.

Del pescado llamado Papagayo.

EL pescado llamado Papagayo, es como la tẽca, su color es, como del aue Papagayo. Este

pescado se frie, y se haze del potaje como de la rajada.

Del pescado llamado Espada.

EL pescado llamado Espada, es mas grãde q̃ el atun, y ay quiẽ dize q̃ es el rey de los atunes, y tiene en la frente vn huesso de tres palmos, semejante a vna espada, tiene la corteza mas blanca que el Atun, y su carne es blanca, y tiessa, como la del Sollo hazense los mismos guisados del que, se hazen del Atun.

Del pescado llamado Trucha.

LA Trucha, es pescado de agua dulce, de su naturaleza, va siguiendo siempre el agua, ay de muchas maneras negras, blancas, y pintadas: pero son mejores las pintads de negro y roxo, cuezẽse desta manera: las medianas en vino, vinagre, agua sal, y especias, y son mejores desta manera, aunq̃ se puedẽ cozer cõ agua y sal La trucha grãde a la Milanesa se cueze assi: escamase, y destripase y se corta de traues a pedacitos redõdos de dos dedos, y lauese, y pongase en vn va so de cobre, ò en vn caldero, y se van acomo dãdo los pedaços, el vno jũto alotro (lo qual se haze, porq̃ si estuuiesse el vno encima otro al sacallos se desharian) ponese tãto vino blãco, q̃ los cubra dos dedos, y sal la q̃ bastare, y dexese heruir poco a poco, quitãdole aquella

espuma blanca que haze, y quando se viere q̃ los dichos pedaços se van leuantando, y haziẽdo ciertos peçones, como de tetas de mugeres es señal que estan cozidos, entonces se saquen vno a vno con destreza, y se pongan a enfriar sobre vna mesa, y desta manera cozidos duran tres dias, poco mas o menos, segun el tiempo, y se siruen frios, con peregil por encima, y salsa en platos: Desta manera tambien se puedẽ cozer, es a saber, con sal, agua, vinagre, y vino, y en estando espumados seles añadirã especias machadas. En Roma las Truchas medianas las escaman, limpianlas de sus interiores, y cuezenlas enteras con vino, vinagre, y especias, y en estando cozidas, las sacan, y queriendolas seruir calientes, las conseruen entre vnos paños blancos, y hazen todas las maneras de potajes que hemos dicho del Rouadallo.

Para freyr, y hazer escaueche de las Truchas.

TOmense las Truchas q̃ no passen de dos libras, y sobre todo q̃ seã frescas, y tomadas en agua clara del rio, y escamẽse, y limpiẽse de sus interiores, dãdoles vn corte por lo largo, y haganse estar por dos horas entre dos tablas cõ vn poco de sal molida, cargãdo cõ grãde peso las tablas. Limpiense de la sal, enharinense, y frianse con azeyte, y en estando fritas

pon-

pongaſe en eſcaueche con vinagre, y pimienta, y vn poco de vino con hojas de laurel, y arrayan, y conſeruenſe quinſe dias con las miſmas hojas, y ſiruanſe frias cõ vinagre roſado, y açucar por encima, y algunas vezes ſe calientã encima las parrillas, ò en la ſarten con azeyte, y ſe ſiruen con el miſmo ſaborcillo.

Para aſſar Truchas que ayan eſtado en adobo en parrillas, y de otras maneras.

TOmenſe las Truchas, y ſi fueren grandes cortenſe de traues en pedaços, grueſſos de dos dedos, y por ſeys horas ponganſe en vna compoſicion hecha de vinagre, pimienta, azeyte, y ſal, dientes de ajos, y vino cozido, ſaqueſe deſpues, y dexenſe eſcurrir, y aſſenſe ſobre las parrillas con vnas ramillas de romero, ò ſaluia debaxo, mojandolas de quando en quando con aquella compoſicion en que eſtuuieron en adobo, y en eſtando aſſadas ſiruanſe calientes con el meſmo adobo por encima caliente. Y queriendolas freyr en auiendolas ſacado del adobo, ſe dexaran eſcurrir, enharinarſehan, y freirſean con azeyte, y en eſtando fritas ſe ſeruiran calientes, con ſu ſaborcillo en platos. Y queriendolas en caçuela, cortalas en pedaços, ponlas en vna tortera, ò en otra qualquier caçuela de barro, aora ayan eſtado en adobo, aora no, y añadeſeles flor

de hinojo, azeyte, y sal de pimienta buena cosa. Las que auran estado en adobo, haganse cozer con Atun, añadiendoles vn poco de agraz, y vino cozido, y siruanse con su caldo por encima. Las que huuierẽ estado en adobo se pueden hazer en caçuela simplemente, con solo azeyte, y con el mismo adobo de todas las sobredichas maneras se pueden guisar las pequeñas.

Para guisar Truchas a la Tudesca.

TOmense los pedaços de la Trucha, si serã grande de la manera que hemos dicho, y pongase en vn vaso de tierra, o de cobre estañado, con tanta maluasia, ò vino blãco, que los cubra dos dedos por encima, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y açucar, y vn poco de vinagre, haziendo que la composicion tenga del agredulce, y vn poco de manteca de vacas fresca, y hagase heruir todo junto sin espumarse, y en estando cozido, siruanse con rebanadas de pan tostado debaxo, y con su caldo por encima. Algunos ponen el pan tostado a heruir, juntamente con el pescado, y tajadas de limon. La tal vianda se ha de cozer a priessa, porque sale mas sabrosa, y toma menos del cobre. De la propria manera se pueden cozer las medianas cortadas a pedaços, y las pequeñas enteras.

Para guisar las entrañas de las Truchas de muchas maneras.

ENtre los interiores de las Truchas los hueuos no solamente son buenos, sino perfetissimos, especialmente las del lago mayor, las del lago de Com, son gordas, de las quales queriendo hazer escudilla, ò sopas, se limpiaran de vn pellegito que tienen al rededor, caliente, de modo que se aparte el vn hueuo del otro, deseles vn heruor en agua simple, ò verdaderamente, assi crudos se pondran en vn vaso de barro, ò de cobre con azeyte, ò manteca de vacas, y tanta agua que los cubra tres dedos por encima, ò verdaderamente caldo donde fuere cozida la mesma trucha, añadiendole pimienta, canela, y vn poco de açafran, y hagase heruir por vn quarto de hora, porque quieren cozer poco, y antes de seruirlos pongase vn manojo de yeruas cortadas menudas, y çumo de agraz, y queriendo espessar el caldo se harà, majando almendras dulces, y con vn poco de pan rallado, y en caso que quisieren hazer sopas, no ay para que espessar el caldo, sino seruirlos con rebanadas de pan tostado debaxo. Si la trucha fuere fresca, las tripas se abriran, y se lauaran juntamente con azeyte, y hazense della todos los potajes que de la del Sollo.

Del pescado llamado Carpion.

ENtre la trucha, y el Carpion ay diferencia: El carpion es vn poco mas blanco, y tiene algunas manchas por el cuerpo, tienela boca mas pequeña, delicadissima, tienela escama menuda, pocas entrañas tira el color a plateado, es excelente el que se halla en Italia en el lago de Garda, el mas grande no passa de quatro libras, su comer es en escaueche, y se haze desta manera: en acabandole de pescar le sacan sus entrañas sin escamarlo (mas no se les saca à los pequeños) y por lo largo se le da vn corte, y assi se embuelue en sal molida, despues se limpia de la sal, y se frie en vna sarten grande que aya mucho azeyte, y en auiendo tomado color de modo que ya està frito, de color no muy encendido, sino blanco se saca, y se dexa escurrir del azeyte, y se pone en vn vaso, en el qual aya vinagre blanco hiruiendo con vn poco de sal, y se dexa estar alli vn quarto de hora, despues se saca de alli, y se escurre muy bien, y se dexa enfriar, y se pone en vna cesta de madera con hojas de laurel, y de arrayan, y desta manera se conserua muchos dias. Siruese con vinagre rosado, y açucar por encima. Desta propria manera se pueden hazer en escaueche todos los pescados de agua dulce que passan de dos libras, como son los que llamã temeras, agones,

y per-

y persiquos. Puedese tambien el carpion marinar, como la orata, tambien en vinagre, poniendole en salmuera por veynte y quatro horas, y siruase frio.

Del pescado llamado Carpina.

EL pescado llamado Carpina es muy ordinario en Francia, en Mantua, y en Ferrara, Bulbaro, y Reyna: es gruesso, y resualadizo, es redondo, y tiene redonda la boca, tiene grande escama, tira a color de oro: tiene grande cabeça, y la dentadura menuda, es su tiempo des de Hebrero hasta todo Agosto: tomese la cabeça con vn palmo del cuerpo, que es la mayor parte deste pescado, escamese, y limpiese, y hagase cozer en agua clara, y sal, como la embrina, siruase con peregil, y otras yeruas por encima, con salsa blanca en platos. Del cuerpo deste pescado se puede hazer potaje quando està cortado a pedaços, con cebollas, vino blanco, y especias, y se puede guisar de todas las maneras que se guisa el rombo, y el robalo, y siruase con su caldo por encima.

Para cozer la Carpina con vino, agua, vinagre, y especias.

Cortese la Carpina a pedaços redõdos, gruessos

ſos de quatro dedos, y haga ſe cozer con vino blanco, vinagre, y eſpecias, y agua, como las truchas, ſiruaſe con diuerſos ſabores en platos. Puedeſe tãbien cozer cõ agua, y ſal ſimplemẽte, y ſeruirſe del modo que ſe ſirue la cabeça, y ſobre todo eſtè eſcamado, y limpio de ſus interiores.

Para cozer la Carpina de otra manera.

TOmeſe la Carpina ſin ſer eſcamada, ſino ſolamente limpia de ſus interiores, y corteſe a pedaços no muy grandes, y hagaſe eſtar en adobo hecho de vinagre, ſal y pimiẽta, y vnos dientes de ajo, granos de hinojo, dure por dos horas. Tengaſe deſpues vna caçuela grãde, ò otro vaſo con vino hiruiendo con vn poco de ſal, y pimiẽta, y pongãſe los dichos pedaços, vno deſpues de otro, y eſtando cozidos ſaquẽſe con deſtreza, aduertiendo de no romperlos, quiteſeles la eſcama, y dexẽlos eſcurrir, ſiruanſe calientes, y frios poluorizados con açucar, y canela, y yeruas por encima: puedeſe cubrir tãbien con diuerſos ſabores. Y deſta manera tambien ſe pueden guiſar otras maneras de peſcados, como ſon la embrina, el denton, el robalo, el corbo, y otros ſemejantes.

Para aſſar en parrillas la Carpina.

TOmese la Carpina, escamese, limpiese de sus interiores, y cortese de traues à pedaços gruessos de vn dedo, y assense en parrillas. Puedese hazer tãbien en caçuela, como se hazen los pedaços del atun, y tambien se pueden freyr, como el mismo atun.

Para guisar las hueuas, y hueuos de Carpina.

TOmense las hueuas de la Carpina, y hagãse dellas los mismos guisados que se hazé de las hueuas de la embrina, y del robalo. Sus hueuos tiran a verde, a los quales se les da vn heruor, y se cortan a pedaços, y se hazen dellos diuersos potajes en diuersas maneras.

Para guisar la lengua de la Carpina.

ES muy preciada la lengua de la Carpina, y tambien las ternillas que tiene en los sesos, la lengua se le saca cruda de la cabeça con vna parte de garguero, y se puede hazer della potaje con passas, especias, agraz, agua, vino blanco, y yeruas picadas: pero enseña la experiẽcia, que es mejor cozida en agua y sal, y poluorizada despues con flor de hinojo, y vntada con azeyte, y assada en parrillas, y seruida con çumo de naranjas, y pimienta por encima.

Del pescado llamado Tenca.

LA Tenca es vn pescado resualadizo, de escama menuda, y de diuersos colores, las de los lagos tiran à amarillas, especialmente en el inuierno, las de las lagunas a negras, las de los rios, à blãcas. Es su tiempo de las hembras desde Março hasta todo Agosto, y el de los machos desde Setiembre hasta todo Hebrero, conocese el macho en que tiene entre las dos alas, debaxo de la pança a la mano yzquierda, vna cosa reuelada, como el lomo del cuchillo, lo que no tiene las hembras, las quales tambiẽ tienen el ombligo mas largo. Para assar pues en parrillas la Tenca, sobre todo se ha de procurar que sea fresca, escamese con agua caliente ò con cenizas calientes, de modo que quede blanca, abrase por el lomo, y saquesele el espinazo con destreza, y cortensele todas las alillas que tiene, auiendole sacado las entrañas, y rebueluase el pellejo hazia dentro, y pongasele dentro vna composicion hecha de nuezes majadas, pan rallado, y su tripa limpia de la hiel, yeruas cortadas menudas, pimienta, canela, passas, y vn poco de azeyte, manteca de vacas, y atese con vn hilo bramante delgado, de modo, que la composicion no salga fuera, y rebueluase en azeyte, sal, vinagre, vino cozido, y en lugar de vinagre podras poner agraz, pongase a

assar

aſſar en parrillas, reboluiendola muchas vezes, mojandola en el miſmo ſaborcillo, con el qual ſe ſeruirà, auiendola primero deſatado, ſi con la Tenca ſe pueſieren en las parrillas algunas ramillas de romero, ſerà bueno para que no ſe pegue. Tambien ſe puede rellenar con queſo y yemas de hueuos crudas, juntamente con la ſobredicha compoſicion, ò con otra de los rellenos, de los que en ſu lugar hemos dicho, y en qualquier relleno ſe aduierta de poner la tripa del miſmo peſcado ſin hiel.

Para aſſar las Tencas de otras dos maneras en parrillas.

SI la Tenca fuere grande, y macho, eſcameſe bien ſin agua, deſuellenla diligentemente, lo que es el cuerpo, dexandole la cola, y la cabeça con pellejo. Tomeſe la pulpa de la Tenca ſin eſpinas, y piqueſe menudamente con vn poco de atun de hijada que aya eſtado a remojo, mezclando de todo eſto con la compoſicion del capitulo paſſado, y rebueluaſe el pellejo, y rellenenſe de la dicha compoſicion, y cuezaſe con deſtreza, echandole algunas ramillas de ſaluia, ò de romero atado al rededor della, y mojeſe con la miſma compoſicion que ſe mojò la paſſada, y en eſtando cozida, ſiruaſe caliente cõ el miſmo ſabor por encima. Queriendo la aſſar

de otra manera quando estarà escamada, y partida, dexandole la tripa, si fuere grande, hagase estar por dos horas en adobo, saquese despues enharinese, y friase con azeyte, y quando estarà medio cozida saquese del azeyte, sin dexarlo escurrir, pondrase en las parrillas mojandola en el mismo adobo, y siruase caliente con açucar, y pimienta por encima, de la misma manera se puede assar la carpina, es a saber la reyna mediana, se puede dexar de reboluer el pellejo quando se assare primero en parrillas.

Para hazer las Tencas en caçuela.

TOmese la Tenca, escamese, y parese blanca, lauese muy bien, saquense las entrañas, y los dientes por la parte de las orejas, y si la tripa fuere gorda se lauarà por medio, y se cortarà a pedaços pequeños, y se mezclara con la misma composicion que se rellenaron las susodichas, añadiendo vn diente de ajo, agraz, y rellenese la Tenca desta composicion, coziendo la abertura para que no salga. Pongase en vna caçuela de barro, ò de cobre, con azeyte agua, vino blanco, y çumo de agraz, que venga a estar cubierta vn dedo por encima, añadiendole sal, y especias comunes, y vn poco de açafran, y granos de agraz enteros si los huuiere, y cebollas picadas, y hagase cozer con fuego abaxo, y encima, ò en el horno, como se cuezen las

tortas, y quando estuuiere cozida, siruase caliente con su caldo por encima.

Para hazer potaje de la Tenca de diuersas maneras.

TOmese la Tenca limpia, y escamada auiendole quitado los dientes, y cortese a pedaços, si fuere grande, y pongase en vna caçuela con azeyte, vino blanco, agua y sal, y cebollas cortadas menudas, que ayan sido primero heruidas en agua, añadansele especias comunes, y açafran, y hagase cozer mas presto con poco caldo que con mucho, y antes que se sirua, añadasele vn manojo de yeruas picadas, y siruase con su caldo por encima. Queriendola comer con bisaltos frescos desgranados ò hauas, despues de medio cozidos los bisaltos cõ muy buen caldo, pongase la Tenca entera en el vaso donde ellos estuuieren, ò a pedaços, y acabense de cozer los bisaltos con la Tenca, añadiendole especias, y yeruas picadas, y quando la Tẽca no passare de vna libra, ò dos cuezase con agua, y sal, y siruase con azeyte, çumo de agraz, ò con vinagre, pimienta, y açafran por encima.

Para freyr, marinar, y hazer en escaueche la Tenca.

To-

TOmese la Tenca q̃ no passe de tres libras escamese, limpiese, abrase por el lomo, dexandole la tripa si fuere macho, y si hébra, que à vezes suelen estar llenas de hueuos, saquensele los hueuos, echesele sal por encima a la Tenca, y dexenla estar por vn quarto de hora, despues limpiese bien de la sal, enharinense, y friase y siruase caliente con çumo de naranja, pimienta y sal por encima. Mas queriendo marinarla, tengase aparejado çumo de agraz, ò vinagre blanco y vino cozido, o açucar, pimienta, canela, açafran y passas, y la tal composicion aya heruido, y en estando la Tenca frita pongase assi caliente en vn vaso de tierra, o de madera con esta composicion hiruiendo por encima, y d̃xese estar por dos horas, y despues siruase caliente, ò fria a beneplacito. Y para hazerla en escaueche se guarde el orden que auemos dicho del carpion.

Para hazer la Tenca en gelea.

TOmese la Tenca viua sin ser escamada auiẽdole quitado las entrañas, barbas, y dientes, porque los dientes la hazen salir amarga, cortese a pedaços, y pongase en vn vaso con agua, vino blanco y vinagre, tanto de vno como de otro, que venga a estar cubierta vn dedo por encima, y buena cosa de sal, hagase heruir poco a poco, y en hiruiendo espumese, y

añadira

añadirasele pimienta, canela, y açafran, y hagase acabar de cozer, de modo que no se deshaga, pongase despues la Tenca en vn vaso de madera con su caldo por encima, y pongase en vn lugar fresco a elar con algunas almendras mondadas partidas, y en estando elada, se seruira a pedaços, ò entera, a beneplacito. Desta suerte se puede acomodar la reyna sin escamarla, mas queriẽdo la gelea destos dos pescados, ò otros de la misma manera que sea clara, es a saber, trãsparente, hallarà el modo donde hablamos de las salsas.

Para cozer las entrañas de la Tenca.

TOmese la tripa de la Tenca quando no tiene hueuos, sacada frescamente del pescado, friase, y siruase con çumo de naranja, pimienta, y sal por encima. Los hueuos de la Tenca con su pellejo, y todo suelen cozerse, y hazerse dellos potaje, como de otros pescados, y tambien suelen freyrse.

Del Luz de rios, estanques, y lagunas.

EL Luz, es pescado muy conocido, largo, y redondo, tiene la boca con vn orden de dientes agudos, principalmente si es grande: tomanse los Luzos en diuersos estanques, ò lagunas, como en el de Perosa, Bolsena, y Bico en

Italia, mas aquellos que se toman en el lago mayor, y de Com son mas grandes, y a las vezes passan de ciento y veynte libras Milanesas: todos estan cubiertos de vna escama azerada, y bragados a lo largo: baxo la pança son blancos, tienen la pulpa tiessa, especialmente en el lomo, el que no passa de ocho libras, es el mejor: en Ferrara, y en Mantua son muy estimados los del Po, y quando no passan de media libra los llaman Zigarinos: los de los rios siempre sõ mejores que los de las lagunas, el tiẽpo de los grandes comiença desde Setiembre hasta Abril, el de los pequeños, desde Mayo hasta todo Agosto. Tomese pues el Luz sobre todo que sea fresco, porque de otra manera no es bueno, ni sano, y si fuere grande, cortese à pedaços, sin ser escamado, lauese con muchas aguas, y pongase en vn vaso de cobre estañado, ò de barro con agua simple, y sabroso de sal, y hagase cozer, y en estando cozido quitesele la escama, de modo que quede blãco, y siruase caliente, ò frio, a beneplacito con peregil, y diuersas yeruas por encima, y salsa blanca en platos, o con otra salsa. Cuezese tambien en vino, vinagre, agua, sal, y pimienta, como se cueze la Trucha.

Para hazer potaje del Luz de agua dulce a la Francesa.

TOmefe el Luz, el qual en Frances fe llama Brucel, y fea viuo, y no paffe de diez libras, y limpiefe de fus interiores fin fer efcamado, y cortefe a pedaços no muy grandes, tengase vna caçuela con vino blanco, açucar, y vinagre, es a faber, por cada libra de vino quatro onças de açucar, y dos de vinagre, y buena cofa de fal, y hagafe heruir, y quãdo hiruiere mas fuertemente, pongafe dentro los pedaços del Luz, y vayafe mezclando continuamente con el mango de la caçuela, de modo, que los pedaços del Luz fe vayan reboluiendo en el vino, añadiendole manteca de vacas frefca, gēgibre, y canela, y nuez mofcada con pimienta, y clauos, todo majado juntamēte, la cantidad à buē juyzio, y meneefe muchas vezes, hafta q̃ fe vea q̃ tiene cuerpo, no faltandole jamas gallardo fuego, y defpues fubitamente fe faque de la caçuela, y pongafe en platos, y firuafe afsi caliente, puedenfe tambien hazer todos los porajes que hemos dicho de la Tenca. Defta propria manera fe pueden guifar los pedaços de la embrina de a media libra cada vno, y el pefcado llamado carpena, y el robalo, y la trucha, poniendo con todos los dichos pefcados, y dichas materias a heruir rebanadas de pan toftado: y pedaços de limones. Puedenfe tambien cozer todos los dichos pefcados, con vino, vinagre, y açucar, y pedaços de membrillos mōdados, y miel de auejas, datiles mōdados, y

passas, y especias molidas, y azeyte de almendras dulces, ò manteca de vacas, y siruase con el pan debaxo, como hemos dicho.

Para assar el Luz grande en el assador, y en parrillas.

TOmese el Luz grande, y saquesele las entrañas por la boca, y rellenese de vna cõposicion, como aquella, de q̃ se rellena la tenca para assar en parrillas, y espetese a la larga atãdola en el assador, con cañas de vna y otra parte, assese a poco fuego, y no se moje hasta tanto q̃ la corteza venga a estar solida, porque de otra manera lleuaria peligro de romper en estando cozido, mojese con vna salmuera hecha de vinagre, vino cozido, pimiẽta, flor de hinojo seco, y azeyte, y quando estarà cozido siruase entero, ò a pedaços con vn poco de salmuera caliente por encima. Puedese tambien assar en parrillas despues de relleno, y si estuuiere escamado se podra hazer en caçuela cõ fuego arriba y abaxo, ò en el horno.

Para freyr el Luz.

TOmese el Luz si fuere grande, escamese, y limpiese de sus entrañas, y cortese de traues a pedaços, gruessos de vn dedo, y si fue-

re de dos a tres libras abrase por el lomo, como se abren las tencas, y siendo de vna libra, ò de los pequeños llamados zingarinos dexense enteros: pero todos hã de ser escamados, y limpios de sus entrañas, tomense los pedaços del Luz grãde, y põganse en adabo por dos horas, enharinense y frianse con azeyte, y partase la cola como se hazen las tencas, y quando estarã fritos siruanse calientes cõ peregil frito por encima. Puedese tambien freyr sin auer estado en adobo. De la misma manera se puedẽ acomodar los medianos, y los pequeños, y despues que estaran fritos se pueden hazer escaueche, y marinar, los pequeñitos se siruẽ con agraz por encima.

Parç hazer pedaços, pulpetas y pulpetones de Luz en diuersas maneras.

TOmese el lomo del Luz, grande fresco, escamado, desollado, y quitadas las espinas, cortese a la larga, y hagase pedaços, y pulpetas, y pulpetones, y cuezase todo, segun el orden que tiene en el sollo, porque el Luz de agua dulce de que hablamos, tambien es sollo, y assi se nombra por otro nombre.

Para hazer la pança del Luz de muchas maneras.

TOmese la pança del Luz grande, quãdo es fresca, y sin escamarla hagase estar portres horas en sal, cuezase despues con agua, y con vna poca de sal, para que quede sabrosa, y quando estarà cozida quitesele la escama, y siruase con mostaça fuerte, ò con ajada por encima, puedese tambien cozer con bisaltos, ò frisuelos frescos, y hazer todas las maneras de potajes que se hazen de la pança del Sollo. La misma pança se puede hazer en caçuela al horno, y passar sobre parrillas, como esta dicho de la pãça del Atun.

Para hazer salchichones de la pulpa del Luz.

TOmese la pulpa del Luz cruda, limpia de la escama, pellejo, y espinas, y por cada libra quatro onças de Atun de hijada cruda, q̃ aya estado a remojo, y no estè muy salado, el qual tambien estè limpio del pellejo, y huessos, el vno y el otro se picara, como la salchicha, añadiendo por cada libra de composiciõ media onça de hinojo en grano, media onça de pimiẽta machacada, y vna onça de azeyte, y vna y media de vinagre, dos onças de Atun de hijada cortados a pedaços a manera de dados, en la parte mas grande, dos onças de çanahorias cozidas en vino, de la parte mas roxa cortada à

dados, vna onça de almendras dulces monda-
das, y de todas eſtas coſas hagaſe vna compo-
ſicion, y tengaſe vn ſaquillo de tela de lino, he-
cho a forma de ſalchichó, y hinchaſe el ſaqui-
llo de la dicha compoſicion, haziendo que eſte
apretado, y ateſe eſtrechamente, y hagaſele dar
tres heruores en vino tinto, y deſpues ſaqueſe
a enxugar, y pongaſe al humo por ſeys horas,
y quando ſe querra cozer, deſcoſaſe el ſaquillo
y aſſeſe en las parrillas vntandolo con azeyte, y
ſiruaſe aſsi caliente cortado a pedaços, o ente-
ro, mas queriendolo ſeruir de preſto en eſtan-
do lleno el ſaquillo, y auiendo dado vn ſolo
heruor en el vino, no ſera meneſter ponerla al
humo, y deſta manera ſe puede hazer de las
pulpas de la trucha del Atun freſco, y del Eſtu-
rion tambien llamado Sollo de mar.

Para cozer los interiores del Luz.

DE las entrañas del Luz ſolamente hallo
que ſean buenas las hueuas, y el higado,
el higado ſe enharina, frie, y ſirueſe con çumo
de naranja, y pimienta por encima. De la pro-
pria manera ſe hazen los hueuos quando no
eſtà roto el pellejo que tienen encima, y tam-
bien deſpues de auer eſtado en vn vaſo con vn
poco de azeyte, ſal, hinojo machacado, y pi-
mienta, ſe podran aſſar ſobre las parrillas, o en
vn papel ſobre las cenizas calientes, y ſe ſerui-

ran calientes con çumo de naranjas por encima. Las tripas quando el Luz fuere de leche se podran hazer en potaje despues de bien limpias, y lauadas, de la manera que se hazen las hueuas, y tripas del robalo, con las quales se pueden tambiẽ poner el higado, y los hueuos.

De las Anguillas.

LA Anguilla es pescado redondo lubricoso, y resualadizo, y largo, mas que la lamprea, tiene dos alillas junto a las orejas, es de color escuro, y baxo la pança tiene vna sola espina q̃ sigue desde la cabeça hasta la cola por dentro, pescase mas ordinariamente en los estanques, y lagunas, que en agua corriente al contrario de los otros pescados dulces, porque entran en el mar con las auenidas de los rios, y alli se crian y crecen, y suelen pescarse Para assar pues las Anguillas en el assador, tomense que sean grandes y desuellense, destripense, y cortense a pedaços redondos, para que sean mas sabrosas haganse estar en vn vaso, en el qual aya vn poco de azeyte, y sal, y flor de hinojo seco. Espetense en el assador los dichos pedaços, ponien do entre vno, y otro hojas de laurel, ò de saluia, y assense a poco fuego, y en estando casi cozidas poluorizense con vna composicion de la flor de la harina, pan rallado, açucar, y canela, hasta tanto que ayan hecho vna buena corteza,

teza, no sera menester mojarlos, porque de si son ya grassos, y xugosos, siruense calientes con çumo de naranjas encima.

Para hazer las Anguillas en caçuela, y en parrillas.

COrtese la Anguilla a pedaços grandes despues de auerla desollado, y las pequeñas enroscadas a modo de rosquillas, y pongãse los pedaços en vna caçuela tortera, en la qual aya azeyte, sal, hinojo en grano, y hagase cozer con fuego arriba, y abaxo, por medio quarto de hora, cuelese el azeyte q̃ huuiere demasiado, añadesele vn poco de vino blanco, vino cozido, çumo de agraz, pimienta, canela, clauos, y haganse cozer, y siruanse con su mismo caldillo por encima. Puedése tambien hazer en caçuela, como hemos dicho, con cebollas picadas, y despues de cozidas desta manera simplemente se podran adobar con el sabor que diximos de la lamprea. Pero si quisieres assar las Anguillas en parrillas cortadas a pedaços, las q̃ fueren grandes deseles vna calda en azeyte hiruiendo, y porque no se apeguen, pueden enharinarse primero, y haganse assar a poco fuego, mojandolas con vna salmuera hecha de vinagre, vino cozido, y sal, y quando estaran assadas

siruanse con passas cozidas, juntamente con salmuera. Las pequeñas no ay para que caldearlas en azeyte, ni para que enharinarlas, sino acomodarlas a modo de rosquillas, y seruirlas con çumo de naranjas, y pimienta por encima y no queriendolas desollar, se les quitara la vacosidad que tienen con agua caliente primero de cozellas.

Para cozer Anguillas grandes con vino.

DEsuellese la Anguilla, y partase en dos partes por el hilo del lomo, de la manera que se abren las tencas quitandole la espina, y las entrañas, y haganse estar ambas partes por medio quarto de hora embueltas en vna poca de sal, y pimienta, y cada vna se corte a pedaços redondos, haziendo q̃ quede hazia fuera la parte del lomo, y atrauiesense con dos cañitas, ò palillos, y atense con vn hilo, y ponganse en vna caçuela con vino tinto, vinagre, açucar, pimienta, y canela, y hagãse heruir, y en estando cozidos, saquense, y siruanse calientes, ò frios, à beneplacito, con mostaça suaue. Mas queriendo cubrirlos con el caldillo que se haze para la Lamprea de almendras, passas, açucar, y especias no las acaben de cozer en el vino, sequense, dexenlos escurrir, desatense, y ponganse en vn vaso: en el qual aya tanto azeyte dulce que los cubra, y haganse freyr poco a poco, y en estan-

do

lo fritos escurrase el azeyte que huuiere demasiado, dexando aquel espesso que aurà en el hondo, y pongase el dicho saborcillo q̃ no estè muy espesso, desele vn heruor con la Anguilla, y siruase assi caliente con açucar, y canela por encima. Puedese tambien sacar del azeyte despues que estarà frita, auiendo cozido la dicha salsa en otro vaso, y siruase en platos con el tal sabor por encima. Puedese tambien la Anguilla guisar de tal manera que verdaderamente parezca Lamprea: dessollarseha, y partirsea por lo largo, quitandole la espina con destreza, despues se enroscara, y darsehan algunaspuntadas con hilo, de modo que vnida en si misma quede como vna torta enroscada, y pondrase por dos horas en vna composicion de vinagre, y vino, tanta cantidad de lo vno como de lo otro, y açucar, pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, lo qual se haze para que la Anguilla se pare dura, y solida, y del color de la Lamprea, no aya descuydo de poner en la boca de la Anguilla media nuez moscada, y de hincalle en la cabeça algunos clauos de especia, despues de auer estado en remojo el dicho tiempo, saquese, y hagase medio cozer en vn vaso estrecho con tanto azeyte de oliuas que la cubra, escurrase despues el azeyte que huuiere demasiado, y dexese espesso de lo hondo, y hagase la salsa con almendras tostadas, y passas, majadas en el mortero, y con aquella composicion

que

que estuuo a remojo, y acabese de cozer con esta salsa. Puedese tambien hazer sin dessollarla, y si estuuiere dessollaua, y sacada la espina sele buelua el pellejo, y hagase cozer con el, de la manera sobredicha.

Para freyr, hazer en escaueche, conseruar en agraz, y marinar, Anguillas grandes, medianas, y pequeñas.

SI la Anguilla fuere grande, desuellese, y cortese a pedaços redondos, largos de dos dedos, y cada pedaço partase, y saquesele la espina, ponganse en adobo por dos horas, enharinense, y frianse, y siruanse con çumo de naranja, y açucar por encima. Puedense tambiẽ freyr sin auer estado en adobo, y partirlas en dos, ò en quatro pedaços, y despues de fritas, ponerlas en escaueche, marinarlas, y ponerlas en agraz del modo que està dicho del Luz pequeño. Las Anguillas medianas, y las pequeñas basta que se limpien con agua caliente, y se cortẽ a pedaços, y se frian como està dicho.

Para hazer Anguillas abiertas rellenas, cozidas de muchas maneras.

Tomese la Anguilla grande fresca desollada,

aduirtiendo de no romperle el ombligo, antes bien dexandole pulpa y dexese colgando de la piel la cabeça, y vn dedo de la cola, y tomese la pulpa de la Anguilla sin espina, y piquese, como se haze la salchicha, y por cada libra de la dicha pulpa, quatro onças de pulpa de Anguilla salada, ò de atun de hijada gordo, que aya estado a remojo, y hagase la misma composicion que se haze del Luz, y rellenese la piel de la dicha Anguilla, y hagase en parrillas, y cuezase cō vino, ò friase del modo sobredicho.

De las Ranas.

LA Rana es vn animalejo con quatro pies, sin cola, de color verde, y amarillo, y blanca debaxo la pança, crianse en agua dulce, y en los pantanos, y canta: tiene grande higado, del qual se suele hazer torta: son buenas mientras dura el agraz, desde Mayo hasta todo Otubre: cortesele pues la cabeça a la rana, que es grande boca, quitensele las puntas de los pies, hasta el primer ñudo, pongase en remojo en agua fresca, mudandola por ocho horas, lo qual se haze, porque se limpian, hinchan, y hazen mas blancas, saquense del agua, y para freyrlas acomodense las piernas debaxo del cuerpo, o cortense las piernas, quitandoles los huessos, y enharinense, y frianse con azeyte y siruanse calientes con vn poco de sal molida por encima, y

sobre

ſobre todo ſe aduierta, q̃ deſpues de fritas, n
ſe an de cubrir, ni conſeruar, porque ſe paran
duras, y pierden ſu bondad. Puedenſe tambien freir con dientes de ajos cozidos, y con peregil, y ſeruirlas con los ajos, peregil, pimiẽta, y ſal molida por encima. Deſpues de ſimplemente fritas, y ſolo enharinadas, ſe pueden cõſeruar calientes en vna ſalſa hecha de çumo de agraz rezien ſacado, y yemas de hueuos, como diremos hablando de la ſalſa de agraz. Puedenſe ſeruir calientes, y frias, a beneplacito, y deſpues de fritas ſe pueden ſeruir con ſaborcillos en platos y pueſtos por encima hechos de la flor de hinojo, albahaca, dientes de ajos, migajon de pan remojado en agraz, ſal, y pimienta. Puedenſe tambiẽ cubrir de vna ajada, y de nogada hecha a la Milaneſa.

Para hazer eſcudilla de Ranas ſin hueſſos.

TOmenſe las Ranas deſpues de auer eſtado como dicho es, a remojo hagaſeles dar vn heruor en agua ſimple, ſaquẽſe del agua caliente, y ponganſe en agua fria, y tomenſe las pulpas de las piernas, y pongaſe en vna caçuela, en la qual aya manteca de vacas, ò azeyte, y hagãſe ſofreyr con vn poco decebollas tiernas picadas, añadiẽdole vn poco đla agua blãca en

que

q̃ fueron cozidas, y granos enteros de agraz, y especias dulces cõ vn poco de açafrã, y a la fin vnas pocas de yeruas cortadas menudas y quãdo estaran cozidas siruase caliente el potaje, y sino quisieres poner cebollas puedes espessar el caldo con almendras majadas, ò pan rallado: y de la propria manera tambien se pueden guisar con los hueuos.

De la Tertuga del mar.

LA Tertuga maritima es mucho mayor que la de la tierra, y es tan grãde, q̃ de su concha se hazen rodelas: tienen las mismas señales que las de tierra, y estando escaqueadas: tiene estrauagãte olor, su tiẽpo comiença desde la Prima uera, y dura por todo el Otoño Hazense de la Tertuga diferentes guisados. Primeramẽte tomese la Tertuga, cortesele la cabeça, y saquesele con destreza la carne de la concha, procurãdo de no romper los hueuos en la hiel, que està pegada cõ el higado, y los hueuos q̃ tendran corteza se limpiaran, y los otros se quitaran de las entrañas, y se freyran, y de los que tienẽ corteza se haran tortillas mezcladas con yeruas. Los otros se freyran, como los de la Tertuga de tierra. La carne se ha de cozer primero que se fria, mas queriendo hazer potaje della asi cruda cortese a pedaços, y pongase en vn vaso con cebollas picadas, azeyte, vinagre,

gre, vino, agua, sal, y fuerça de especias, lo qual se haze, por quitarle el mal olor, el higado se frie, como el de la ternera.

De las Tertugas de tierra y de agua dulce.

DE las Tertugas, ay muchas especias, es a saber de tierra, y de agua dulce, las mejores son las de tierra, porque las de agua dulce son negras, y tienen cola, en qualquier especie destas siempre es mejor la hembra que el macho, y mas pesada: el tiempo de las hembras es desde Hebrero hasta todo Março, porque en este tiempo por la mayor parte estan llenas de hueuos: el tiempo de los machos comiença desde Iunio, y dura todo el Otoño.

Para cozer las dichas Tertugas de diuersas maneras.

TOmese la Tertuga hembra, la qual serà siẽpre mejor que el macho, como tambien es mejor la que se tomò de fresco, que la que ha mucho tiempo que està cerrada en casa, cortesele la cabeça, y dexenle salir la sangre, quedarà a tu aluedrio el sacalla cruda, si quisieres, la experiencia enseña que es mejor hazerla morir en vn vaso de agua saluda, el qual vaso con el agua vaya poco a poco calentandose hasta

que

que hierua teniédolo cubierto, porque la Ter
uga no salga fuera, porque con las porradas,
y fuerça que hiziere vendra a manirse, y des-
pues de muerta se dexarà heruir hasta tanto q̃
venga a estar tierna, y quando se querra saber si
està co zida, toquẽsele las piernecillas, y en ha-
llandose tiernas, estarà cozida, saquese del a-
gua, dexese enfriar en agua fresca, y saquese
de la concha, separense los hueuos del higado,
porque los tales hueuos tienẽ la corteza, co-
mo los del palomo, vsese de gran destreza en
quitalle la hiel al higado, porque està encerra-
da en el lugar mas metido del higado, y a pe-
nas se pueden ver los hueuos; quitando la cor-
teza juntamente con el higado se frien, y se sir-
uen con peregil frito, çumo de naranja, sal, y
pimienta por encima. De la propria manera se
puede tambien freyr la carne, y todo se podra
cubrir de diuersos sabores. De la carne se pue-
den hazer potajes, y otras viãdas, como las de
la Tertuga maritima: pero sobre todo es me-
jor el freyrla, como esta dicho.

De los Cangrejos y Langostas.

EL Cangrejo grande maritimo, llamado en
Roma, y en Venecia Gambaro Lione, y
Astrizo, es pescado sin sãgre: destos ay dos suer
tes, el vno mas grande que el otro, son lisos, y
ambas a dos especias tienen la pierna derecha

mas grande que la yzquierda. El pequeño de señales azules azeradas, y negras, y es su tiempo desde el mes de Otubre hasta todo Abril, otro Cangrejo ay semejante al passado, el qual se llama Langesta: pero es menor, y sobre el lomo es punzoso del medio adelãte: tiene la cola lisa, tiene dos esperones que guardan la parte delantera con dos colas redondas, y largas, las quales salen por la parte: de delante la hembra tiene el pecho, y la cola mas larga que el macho, no tienen estas los ramos y piernas tan grandes, como el cangrejo, leon, el cuerpo de la langosta es royo, punzoso, y aspero, y por lo mismo el del macho, y es el mismo tiempo el de las Langostas, que del Cangrejo leon: cuezese desta manera, tomense los Cangrejos, y a cada vno se le atapa el agujero de la cola: ponense en vn vaso, en el qual ay agua, y sal, ò vino, pimienta, vinagre, y sal, y si la Langosta tuuiere hueuos, es necessario que estè bien lauada, porque muchas vezes estan llenas de arena, y en estando cozida, quitese la corteza a la cola, y a las piernas, y quitenseles vn neruio que tienen en el medio de la cola, y siruase con pimienta, vinagre, azeyte dulce, sal por encima.

Para cozer los sobredichos Cangrejos de otra manera.

Tomese

TOmeſe la pulpa de la cola de los ſobredichos Cangrejos, ò Langoſtas deſpues de cozidas en vna de las ſobredichas maneras, cortenſe a pedaçuelos, y hagaſe potaje cô azeyte, y yeruas, eſpecias, y caldo de otro peſcado no muy ſalado, y vnos granos de agraz, puedeſe hazer de otra manera que deſpues de cortadas las pulpas a pedaços ſe frian en azeyte con cebollas picadas, añadiendoles agua, vino, çumo de agraz y ſal, y buena coſa de eſpecias, y haziendolo acabar de cozer a la fin, antes de ſeruirſe ſe les pondra vnas yeruas cortadas menudas, y ſiruanſe calientes con eſpecias dulces por encima.

Para hazer eſcudilla de los Cangrejos, y Langoſtas.

LA Langoſta ſera ſiempre mejor q̃ las otras dos ſuertes de Cangrejos, tomeſe la pulpa della cozida en vino, ò en agua, y piqueſe menuda con el cuchillo, hagaſe deſpues freyr con azeyte, ò con manteca de vacas, añadiendole vn poco de caldo de otro peſcado, y vn poco de agraz, y paſſas, y en auiendo heruido por vn quarto de hora, incorporeſe con yemas de hueuos como ſe haze en las eſcudillas de carne picada. Puedenſe tambien en lugar de hueuos poner almendras majadas, ò pan rallado, y deſta

manera se puede dar cuerpo a todos los sobredichos potajes.

Para hazer albondiguillas de los sobredichos Cangrejos, y Langostas.

TOmese la pulpa de la cola, y de las piernas de los dichos pescados, y piquese estando cruda muy menuda, y por cada libra de pulpa tres onças de pulpa de anguillas saladas, sin especias comunes, passas vn poco de açucar, azeyte, ò manteca de vacas, yeruabuena, mayorana picadas, y desta composicion haganse albondiguillas, y cuezanse como hemos dicho de las del Sollo.

Para freyr las pulpas de los Cangrejos, y Langostas.

TOmense las pulpas despues de cozidas, y cortense a tajadas del gruesso de vn dedo, mojense en agua, y enharinense, y frianse con azeyte, ò manteca de vacas purificada, y siruãse con percgil frito, y çumo de naranja, pimienta, y sal por encima, y despues de fritas se pueden tambien seruir con ajada, y salsa verde, y otros sabores.

Para hazer la Langosta rellena.

TOmese la Langosta, la qual es mejor, y mas tierna que la Astrizo , y hagase cozer con agua, y sal, y saquesele la pulpa de la cola, y limpiese el cuerpo dexando la corteza entera, piquese la pulpa menuda, y hagase vna composicion, como aquella de las albondiguillas, ò sino con la dicha pulpa picada, queso rallado, hueuos, y yeruas, y hinchase la corteza de la tal cõposicion, y si huuiere dos Langostas , metase la corteza rellena en la vazia , y atese , y hagase freyr en azeyte, ò manteca de vacas , y quando estarà cozida siruase caliente con alguna salsa en platos. Puedese tambien assar en parrillas: pero auiendo vna sola Langosta se conseruara la pança que se quitò de la corteza , y en estando la corteza rellena, con ingenio se pondra la pança en su lugar , poniendo vna rebanada de pan por la parte de delante, y atandola con hilo bramante , de modo que no pueda salirse la composicion, y assese en parrillas, y siruase, cocomo està dicho, auiendo desatado el hilo.

Del Cangrejo de agua dulce.

EL Cangrejo de agua dulce, es muy conocido hallanse algunas suertes dellos que al cozer no mudan el color, como los otros general

mente que se bueluen colorados, ay de vnos que blanquean, y otros mas negros, todos los Cangrejos assi machos, como hembras tienen ocho pies pequeños, y dos grandes, la hembra tiene la cola y el pecho mas largo que el macho, y tiene vna canal en el pecho, la qual en el macho es mas estrecha, y cubierta de ciertas perneçuelas pelosas: comiença el macho desde el mes de Mayo a ser bueno hasta todo Agosto, y la hembra desde Setiembre hasta todo Abril, y assi estos, como los de mar son mejores en luna llena, que en menguãte. Para cozer pues los Cangrejos de agua dulce, toma los Cangrejos, y ponlos a cozer con agua, sal, vino, vinagre, y pimienta, estrechos con poco caldo, que cuezã a priessa dexandoles espumar a ellos mismos a fuerça de heruir, y dandoles vna buelta en la caçuela, y en auiendo heruido por vn quarto de hora, y en estando sabrosos, se sacaran, y se seruiran calientes, ò frios a beneplacito con vinagre, y pimienta en platos, y de la cola, y de las piernas, y dellos se pueden hazer todos los potajes, y viandas que se hazen de los Cangrejos liones, y de las Langostas sobredichas. Verdad sea que en la Primauera, y en el Otoño sus colas y piernas hazen el caldo amarillo. Quando se haze potaje sea sabroso, y tenga el sabor del Cangrejo, majese el cuerpo en el mortero, y destemplese con agua tibia, y passese por el cedaço, y tomese aquel agua, la qual tendra del ro-

xo, y ſera ſabroſa, y con eſſa hagaſe el potaje de la manera que fuere mas comodo. Hazenſe todos los demas potajes que hemos dicho de los Cangrejos, y Langoſtas de mar.

De los Cangrejos llamados Langoſtines.

ES el Langoſtin peſcado maritimo, y tiene gran cola, y pocas piernas, y tiene ciertos cuernecillos delante ſutiliſsimos: la cola es partida de ambas partes la corteza a ñudos, y peloſa, tiene mucha pulpa, y es boniſsimo: es ſu tiempo deſde Hebrero haſta todo Mayo, requiere ſer cozido en agua ſalada, y es bueno de todas las maneras que ſe hazen los Cangrejos.

De las Gambetas de mar.

LAs Gambetas aſsi llamadas, porque no paran de ſaltar quando las tocan, en algunas partes llamadas langoſtinillos, ſon de color azerado, y es ſu tiempo el meſmo que el de los Cangrejos, ſu proprio comer es fritas en azeyte y ſiruenſe con pimienta, y naranja.

De los Hoſtiones, y como ſe hazen en parrillas al horno, y de otras maneras.

TOmese elHostion fresco,lauese,y quitesele la suciedad que tiene,y la arena, aduirtiendo que si se podran desapegar el vno del otro,aquellos que estan apegados son los mejores:ponganse encima de las parrillas,y hagan se cozer: y en estando cozidos saquense de la primera corteza,y desapeguense de la segunda con vn cuchillo,y siruanse calientes cõ su agua, que tienen por de dentro y çumo de naranja,y pimienta por encima,y para hazer lo mas presto,se cuezen tambien con agua,y siruen eñ el modo sobredicho : pero tengase cuenta de no cozerlos mucho,porque se pararian duros, y perderian su bondad.

Para cozer los Hostiones de otra manera.

POnganse los Hostiones sobre las parrillas, y en començando a resollar, saquense luego,y recojase el agua que tienen dentro, en la qual consiste su bondad, saquense los Hostiones de las conchas enteros,quitandoles la parte del callo,el qual es duro, y tomese la parte mas blanca dellos,y la parte negra, que parecẽ tripas,majese en el mortero con vnas espinacas,y destemplese con aquella agua que se saca de los Hostiones,añadiendole çumo de naranja,y pimienta,y aquella parte mas blanca haga se freyr en vna caçuela con vn poco de azeyte,

ò man-

ò manteca de vacas, y en estando frita juntese la parte que està majada en el mortero, despues tomese la concha del Hostion, es a saber la parte que es mas honda, y limpiese dẽtro y fuera, y hagase heruir en el agua caliẽte: lo qual se haze para que se conseruen mas calientes, y en estando quitada el agua, se acomoden en vn plato de fuego, o verdaderamente en vn plato, en el qual aya cenizas calientes, y en las dichas cõchas pongase aquella parte mas blanca que se frio con su saborcillo, compartiendolo por cada vna de las conchas, de modo que cada vna dellas tenga quatro, sino se quisiessen poner en las conchas, siruanse en los platos con rebanadas de pan debaxo. Puedense tambien seruir cõ las mismas conchas. Los Hostiones estando sacados de las conchas, frianse con manteca de vacas, y siruanse con la misma agua que dellos se saca, y çumo de naranja por encima.

Para hazer Hostiones en caçuela.

TOmese el Hostion, y en estando a penas caliente, saquese de la concha con su agua, y tengase aparejada vna sarten con manteca de vacas, o azeyte dulce y vn diente de ajo, y yeruabuena, y mayorana, picadas, pimienta, canela, y pongase el Hostion en la dicha sarten, añadiendole su agua passada por cedaço, y vn poco de maluasia, y çumo de agraz, y hagase co-

zer en el horno, ò como las tortas, con fuego arriba y bexò, y siruanse calientes con rebanadas de pan debaxo.

Para hazer Hostiones en parrillas con papel.

TOmese el Hostion sacado, como hemos dicho, recojase su agua, y tengase aparejado papel de escriuir vntado con azeyte, ò manteca de vacas, y en auiendo el Hostion estado por vn quarto de hora en azeyte con flor de hinojo, y pimienta, pongase dentro del papel con vn paco de azeyte, ò otro licor por encima, hagase cozer, auiendo puesto el papel con los Hostiones sobre las parrillas, y reboluiendolos encima del papel, y estãdo cozidos, siruanse con vn saboreillo por encima, hecho de açucar, çumo de naranja, pimienta, y el agua de los mismos Hostiones, y si quisieres con algunas rebanadas de pan debaxo.

Para cozer los Hostiones en adobo.

LOs Hostiones en adobo se enharinan, y frien, y se siruen con çumo de naranja, y açucar por encima, y se puedẽ hazer todas las viandas q̃ de los Hostiones frescos, y si fueren muy salados, põganse a remojo en agua tibia.

Para

Para freyr los Hostiones.

TOmese el Hostion sacado de la concha, enharinese, y friase con azeyte de oliuas, y siruase con çumo de naranjas y pimienta por encima, ò con el çumillo que hemos dicho en el penultimo capitulo, y en estando fritos se pueden seruir con salsa verde, y otras salsas.

Del pescado llamado Bonito.

EL Bonito, llamado en Italia Leccia, tiene la cabeça, y la cola semejãte a la palomida, tiene vna corteza lisa, el color turq̃sado, tiene en el lomo vnas pũchas agudas, aunq̃ no mucho ni muy largas, la pãça tira a blãco, es mas pequeño q̃ el Sollo, y q̃ la toñina: la pulpa tiene mas blanca que el Sollo, y por su blancura se engañan muchos, tomandole por el Comiença, desde Abril hasta todo Setiembre, y hazense del Bonito todos los guisados que del Sollo.

Del pescado llamado Palomida.

ES la Palomida de la misma manera q̃ el atun, tiene partida la cola, como la horquilla, por dos partes aguda, tiene la misma corteza que el atun. Es muy bueno en su tiempo: y comien-

ỹ comiẽça desde Março hasta todo Iunio, mas ò menos, segun los tiempos: de los grandes se hazen las mismas viandas, y guisados que de Atun: los medianos, y los pequeños se pueden freyr y assar sobre las parrillas. Queriendo hazer pulpetas, y cosas semejantes de las Palomidas grandes, y pequeñas, tomese la Palomida fresca, quitesele la corteza ycortese por lo largo del pescado, y de la pulpa haganse pedaços en adobo, y despues roziense, y assense en parrillas. Puedense hazer tambien pulpetas, y escudillas de todas las maneras que se haze del Sollo: puedense tambien freyr los dichos pedaços despues de auer estado en adobo, y seruirse cõ diuersos sabores por encima, y sino huuieren estado en adobo, siruanse con çumo de naranja y pimienta. En el mes de Mayo se suelen hallar llenas de leche, o de hueuas.

De los pescados llamados en Italia Capones, y Luzernas.

EL pescado Capon, en Latin Miluus cuculus, y Loccyx, en las playas de Valencia, y Cataluña Caprorg, y Cabat, es redódo de cuerpo, algo largo, y no es mayor que de peso de seys libras. Algunos tiran a roxo: tiene la cabeça grande, y quadrada sin pulpa alguna, grandes ojos, y cejas, y es solido, la boca blanca, los

dientes

lientes pequeños, debaxo la cabeça dos barbillas, como el besugo, tras de la cabeça dos espa rones agudos: el estremo de la cola es delgado, la pança blanca teñida de roxo, la pulpa es blanca, y algun tanto solida: los dias q̃ no se come carne se haze de su pulpa el manjarblanco, y se hazen deste pescado diuersos manjares (como diremos en su lugar.) Ay otros pescados tambien llamados Capones, que tienen la boca ancha a modo de vn tenedor, ò horquilla, el lomo armado de escama de huesso, como el Sollo, y este pescado comunmēte se llama Luzerna: tomase en las playas, y es bueno de Otubre hasta todo Mayo, y se guisa como el otro.

Para cozer el Capon en blanco.

REquiere este pescado ser cozinado con agua y sal, mas que de otra manera, y limpio de sus interiores, y bien lauado, siruese enxuto con peregil por encima acompañado de salsa blanca en platos, y quando es grande, se le ha de dar vn heruor en el agua con sal, y se toma la pulpa del lomo sin corteza, y espinas, y se hazen potajes de diuersas maneras. Tambien se enharina, y se frie y sirue con çumo de naranja, y sal por encima. Los pequeños suelen freyrse enteros.

Del pescado llamado Disol, y en Castilla Caualla.

EL pescado Caualla es de vn palmo de largo, mostreado de azul de la forma del Bonito: su tiempo es desde Abril hasta todo Iunio: es pescado maritimo, y suele cozerse en caçuela, assarse en parrilas, y es mejor frito.

Del pescado llamado en Italia Esgombro, y en Francia Maccario.

EL Esgombro es maritimo, y sin escama, estẽdido, y liso, tiene color de açufre, y azul: tiene la cola partida, como vna horca, es su tiẽpo desde el mes de Abril hasta todo Setiembre, no passa de tres, ò quatro libras, el que es mayor: su comer es assado en parrillas, ò hecho en caçuela como el Cefalo: puedese tambiẽ freyr, y hazer del todos los potajes que del Cefalo se hazen, y si fuere pequeño, no ay para que sacalle los interiores.

Del pescado llamado Alache

TAmbien el Alache es pescado sin escama, semeja al Esgombro, mas tiene ciertas pun

chas

has por lo largo, la pança del ombligo hàzia
axo tiene ciertas espinas, como el cardo,
a cola semejante al Esgombro, no es tan bue-
no, como el: comiença desde Mayo hasta to-
lo Nouiembre: hase de freyr en azeyte, y cue-
ase tambien en parrillas, sin sacarle los inte-
iores, y siendo grande para cozello de otras
naneras, guardese el orden que se tiene en el
Cefalo.

Del pescado llamado Boga.

LA Boga no es muy grande, es blanca, y escamosa, y suele marinarse, y hazerse enesca
leche (con vnos pescados mas pequeños que
as sardinas, llamados en Lombardia Atienti-
nos) con hojas de arrayan, comiança desde
Março, y dura por todo Iunio: su comida de-
te pescado es frito, muchos lo assan en parri-
las sin escamarlo, y lo siruen enxuto con çumo
de naranja, y sal por encima.

Del pescado de mar, y de laguna llamado en Italia Latarino, y en las playas de España Mollera.

TOdos los Latarinos son pequeños, transparentes, blanquissimos, tanto q̃ se les vee
a espina que tienen en el lomo. Son perfetissi
nos entre los otros pescados maritimos: comiẽ

çan

çan desde Nouiembre, y duran hasta todo Hebrero, es a saber los maritimos, porque los de agua dulce comiençan desde Abril, y duran por todo Agosto: su vianda es fritos, y sobre todo sean frescos, y siruanse con salsa verde en platos.

De los pescados llamados Anchouas.

LA Anchoua es vn pescado muy mas pequeno que la sardina, es pescado muy blanco, y no tiene mas que vna espina, es su tiempo el de las sardinas: y se guisa de todas las maneras que ellas.

Del pescado llamado en Italia Ignudo, que es el q̃ se dixo en Latin Apua, o Aphia.

ESte pescado es muy mas pequeño que el Latarino, ò Mollera, y muchos dellos no passan de vna onça: no tiene espinas, ni escamas es gustoso de comer desde Deziembre hasta todo Abril, aparejase como el Latarino.

Del pescado llamado en Italia Sampietro.

EL pescado llamado Sampietro en Latin, es el mismo que Chalsis, y en españa se llama Sardina, por parecerle tanto a la sardina. Tiene

ñe sobre el lomo vnas espinas agudas, gran boca, y grãdes ojos, y la cola pequeña, muchas espinas y poca pulpa, el color azul mezclado cõ blanco liso sin escama, y corpulento: tiene muchas tripas, y en la pança ciertas señales redondos, negros y blancos, que parecen ojos, dos por banda, comiença desde Enero, y dura hasta todo Mayo, guisase de todas las maneras que el Rodauallo: saluo, que por tener poca pulpa no se haze gelea.

De los pescados llamados Agujas.

LA Aguja es pescado largo, redondo, delgado, sin escama, y de color celeste, la cabeça pequeña, el pico largo, y delgado como la cigueña: tiene pocos interiores, y es perfetissimo, desde todo Setiembre hasta todo Mayo, guisase de las maneras siguientes: tomese la Aguja sobre todo que sea fresca, saquenle las entrañas. La que se ha de assar en parrillas pongase en vn vaso por espacio de vna hora, en el qual aya azeyte, sal, pimienta, y flor de hinojo, saquese, y pongase en parrillas, y hagase cozer a fuego lento, como se cuezen los Cefalos, siruase caliente con vinagre, y vino cozido, mezclado cõ su saborcillo, en el qual huuiere estado a remojo. La que quisieren assar en el assador, se cortara a tajadas redondas, como se cortaran las Anguillas, exepto la cola, y la cabeca, y despues de

auer estado en la sobredicha composicion, se pondran en el assador los pedaços con hojas de saluia, ò de laurel entre vno y otro, y assarsehan como las Anguillas, con su corteza, y siruanse calientes con çumo de naranjas, y açucar por encima. La que ha de ser hecha en caçuela se acomodarà a modo de vna rosquilla, y hagase lo proprio de la que se huuiere de assar en parrillas, pōgase en vna tortera, ò caçuela de barro, en la qual aya azeyte, vino cozido, y vn poco de agraz, pimienta, canela, y sal bastantemente, y flor de hinojo, y hagase cozer con fuego por abaxo, y arriba, como las tortas, y en estando cozida siruase caliente con su caldo por encima. Puedense tambien seruir despues de hechas en caçuela con las salsas de las lampreas por encima. La que ha de ser frita se podra cortar tābien a pedaços, ò acomodar a manera de rosquilla, dexandole el pico, y se harà traspassar de parte à parte, y enharinarseha y freyrseha en azeyte de azeytunas, y en estando frita se seruira caliēte con çumo de naranja, de limon, y sal por encima: puedese tambien despues de frita marinar de la manera que el Cefalo.

Para hazer potaje de las Agujas.

TOmese la Aguja mas grande que se pudiere, y fresca y limpia de sus entrañas y bien lauada, cortese à pedaçuelos, dexando la cabe-

ā, y hagase dellos potaje en todas las maneras que hemos dicho de los pescados precedentes.

Del pescado del rio llamado Temera.

LA Temera no es muy grande, ni passa de tres libras: es blanca como la plata, tiene escama menuda, tiene vna mancha junto a las orejas que tira a color de oro: tiene poquissimos interiores los quales jamas sele sacan quãdo se cuezen: duran desde Mayo hasta todo Agosto: guisanse de todas las maneras que el Carpion, y se haze potaje della, como de la Trucha pequeña.

Del pescado de agua dulce llamado Agon.

SEmejase mucho el Agon a la Alosa, y es de la especie de los Arenques: tira a color plateado, tiene la cola partida como horquilla, la escama menuda, y se pesca gran copia dellos en el lago de Com. Es su tiempo desde el mes de Abril hasta todo Agosto: guisase de todas las maneras que la Alosa, y el Carpion.

Del pescado de agua dulce que es llamado Persico.

ES tambien el Persico pescado de agua dulce: hallase en cantidad en el Tesino, y en el

Lago mayor, hallase en essas partes de Lombardia, en la escama, y el color semeja al fragolino, pero es mas honda su escama, y no tiene la cabeça tan coruada, su pulpa es blãquissima, está lleno muchas vezes de hueuos, particularmente en el Verano: y los medicos de la Lombardia lo conceden a los enfermos, como tãbien el carpion, y la Temara con que no passen de libra y media: comiença este pescado desde Setiẽbre hasta todo Mayo, guisase de las maneras siguiẽtes. Tomese el Persico sin ser escamado, saquensele las entrañas, y assese en parrillas, como la orata. Pero queriendolo freyr, escamese, y aduiertase, que por la mayor parte los tales pescados se escaman con la cezina caliente, y despues de escamado se le quitarã los interiores, excepto los hueuos que sõ buenos, si los tuuiere, y friase. Puedese tãbien guisar de todas las maneras q̃ se guisa la orata: los grandes requieren ser cozidos con agua, y sal, ò se haze dellos potaje, como del rodauallo.

Del pescado de rio llamado Liça, y en algunas partes Mujol.

ESte pescado es de rio, y de mar: ay de grãdes, y de pequeños: es blanco, y tiene grãde escama, en su tiempo es muy grasso, y tiene las

ne las entrañas con mucha gordura : dura desde Abril hasta todo Otubre, y guisase de todas las maneras que el Cefalo.

De los Barbos.

EL Barbo es pescado de rio, assi llamado por dos barbillas que tiene blancas. En el lomo tiene vna escama trasparente, que apunta, y se trasluze, algo colorada : es en la pança blanco, de menudissima escama, lubricoso, y resualadizo : tiene pocas entrañas, excepto en la primauera, que està llenos de hueuos: pero son muy malos: friese, assese en parrillas, y hazese tambien en caçuela.

Del boliche.

BOliche se llama muchas maneras de pescados pequeños que se sacan tirando la Iabega: entre los quales de ordinario ay muchos de los que hemos hablado, los quales todos despues de escamados los que tuuieren escama, y limpios de sus interiores, y bien lauados, se ponen a escurrir del agua con que se lauaron, y por vn quarto de hora estan con vna poca de sal, y enharinense, y friense, y algunas vezes se frien sin enharinarlos.

Para hazer vn plato de grandes pezes.

SI quisieres hazer vn plato de pezes grandes despues de bien escamados, y cozidos con vino, y vinagre y sal, ponlos encima de vn tablero, y dexalos enfriar, descarnalos muy bien, quitales las espinas, y junta toda aquella carne tendras cebolla muy picada, y toma vnas verduras y picalas con toda aquella carne de los pezes, y sazonalo muy bien de especias, y no auiẽdo harta cantidad de pezes, añadele vn poco de pan rallado: echarlehas yemas de hueuos, y especias: queda en arbitrio hazerlo dulce con açucar, ò agrio. Hase de aduertir, que quãdo se descarnare el pescado, han de quedar la cola y la cabeça enteras, y de la dicha composicion se ha de boluer armar la espina, y se han de assentar los pescados en la caçuela: la qual ha de estar vntada con manteca de vacas, y cozersehan con fuego arriba y abaxo, y heruirsehan en platos encima de vnas rebanadas tostadas, con naranja, y pimienta por encima.

Para hazer albondiguillas de qualquier genero de pescados, especialmente del Congrio, Salmon, Merluça, Ranas, &c

TOma la hijada del Congrio, cuezela, y sobre vn tablero sacale las espinas, picalas muy

muy bien con sus verduras sin cebollas, sazonado de especias: y sal, echale vnos hueuos para que trauen, y luego haz las albondiguillas auiẽdole puesto especias, ponles a cozer en vna caçuela con agua, y echa dentro cebolla picada menuda; aduirtiendo, que no se han de echar las albondiguillas en el caldo hasta que hierua bien: deseles vna punta de agrio, y siruanse con rebanadas de pan en platos con su caldo por encima. De la misma manera se hazen de qualquier otro pescado que tenga pulpa.

Del Congrio seco, o Cecial.

TOmese el Congrio que sea muy bueno, y muy blanco, y cortese a pedaços del tamaño de la mano cada vno: lauense dos, ò tres vezes con agua caliẽte de buena manera, despues atense con vn hilo, y pongase a remojo en agua fria que sea muy limpia, y con la misma agua se han de cozer: y esso se ha de hazer la noche antes que se cuezan, y otro dia de mañana pondranse a cozer en vna olla limpia con la agua en que estuuieron a remojo, como està dicho, y echese en la olla vn buen rayo de azeyte bueno, claro, y dulce, y vna cebolla cortada con vn manogito de peregil, y vnas quantas cabeças de ajos muy limpios de la primera olleja, ò cascara, y despues tomẽse vnas pocas de almẽdras y otras tantas auellanas, y otras tantas nuezes,

todas tostadas, assi las vnas como las otras, y majense juntamente en vn mortero con vn migajon de pan tostado, y remojado en el caldo del dicho Congrio, y el peregil, y la cebolla, y los ajos todo sea mezclado, y majado todo jũto desatado con el caldo del Congrio: y despues passarlo con media onça de especias comunes: pongase despues al fuego, y entre tanto que se cuece traygase siempre a vna mano, sin jamas parar, y despues de cozido haganse vnas sopas muy delgadas estouense, ò abahense con el caldo, y despues saqueseles aquel caldo, y echeseles la salsa sobre las sopas, y siruanse calientes: y juntamente se sirua el Congrio en vn plato a parte. Tambien se suele hazer cõ garuanços, y castañas mondadas secas: dexando las cabeças de ajos enteras sin hazer la dicha salsa, y otros no ponen azeyte en el caldo, y siruese el Congrio con los garuanços y la demas composicion en vn plato grande. Puedese poner con los garuanços en lugar de Congrio Merluza seca lauada, y escaldada con agua hiruiendo, sin auer estado a remojo.

Para hazer Sardinas en caçuela.

TOmẽse las Sardinas, escamense, quiteseles la cabeça, y enxuguense con vn paño limpio, y sin enharinallas friánse; y despues de fritas: ponganse en vna caçuela, ò en vna olla, y ha-

gase

gase vna salsa de nuez moscada, oregano, y clauos, y pimienta, molido juntamente desliase con vn poco de vinagre frio, y vna poca de agua, y ponganse en todo en la sarten con el azeyte en que se frieron las Sardinas, y en auiẽdo dado vn heruor, pongase este caldillo en la caçuela de las Sardinas, y quando se siruieren, poluorizense con vn poco de oregano por encima.

Del pescado llamado Saboga.

SOn las Sabogas de color plateadas, crianse en la mar, y entran a desouar por las bocas de los rios agua arriba, y no paran hasta hallar algun impedimiento, y sucede subir muchas leguas lexos del mar: es su tiempo por todo Março, y Abril, no tiene escama, y es de la figura de las Sardinas, tiene muchas espinas, y es el que tiene mas entre los pescados tanto, que para comerle seguramente sin peligro de ahogarse con alguna de las espinas que tiene en la pulpa, es menester yr despegando la carne de la Saboga por la parte del lomo de la espina, y con la vna mano tirar de la carne de la Saboga, y tener con la otra de las espinas. Si la Saboga es grande es mejor, y tanto mas, quanto mas grãde: quitensele los interios, y pongase en parrillas, y assese a poco fuego, y cõ vna pluma vayase vntãdo cõ azeyte, y sal, y en estãdo assada, sir

ñase caliente con pimienta, y çumo de naran[ja] por encima. Su proprio comer es empanad[a] fria, de la qual diremos quãdo tratemos de lo[s] pasteles de pescados. Suelen tambien despue[s] de auellas limpiado de sus interiores, darle[s] dos, ò tres cortes, y ponerlas naranja, y pi-mienta, y embiarlas al horno, y en auiendo to-mado color de oro, las siruen con su caldillo por encima. Las hueuas, y sus hueuos se frien, y siruen calientes con pimienta, y naranja.

Del pescado llamado Mero.

EL Mero es pescado conocido, y entre los del mar tenido por el mejor: ay grandes y pequeños: los pequeños despues de estar lim-pios de sus interiores, los ponẽ enteros en vna caçuela con azeyte; en la qual se ayan frito dientes de ajo con agua, sal, passas, y pimien-ta, y salen desta suerte muy sabrosos. Pueden-se tambien guisar de todas las maneras del So-llo, especialmente siendo grandes.

Escaueche para todas suertes de pescados fritos frios.

TOmese vn migajon de pan remojado con vinagre blanco, y almendras mondadas, y auellanas tostadas y piñones, majese todo jun-

to

to muy bien, y despues desatese con caldo de pescado y passese por estameña: añadanse vnas passas, quitandoles los granillos, y majense tambien con lo demas, y cuezase con toda manera de salsas finas, y buena cosa de açafran, porq̃ tenga el color encendido: añadasele buen gusto de miel, espessese, y quitese del fuego. Tẽgãse los pescados frios fritos en platos, y echeseles encima el escaueche. Y aunque dize bien esta salsa con toda suerte de pescados fritos, pero mucho mejor con el pagel, y el besugo fresco, y el denton, siruanse cõ vna poca de canela por encima, y con algunos piñones, y aduiertase que comunmente se da esta salsa fria.

Para hazer la caçuela de Arnadi para dias de Quaresma.

TOmese el atun de hijada gordo, y pongase a remojo por seys horas, mudandole las aguas muchas vezes, desele vn heruor, y despues friase a tajadas en azeyte claro, y dulce, y dexense enfriar, y en estando frias cortense a pedacillos quadrados. Tomese tambiẽ la pescada Cecial muy buena, y remojese, y desele vn heruor, y enharinese, y friase en buen azeyte, no dexãdola mucho en la sarten: aduirtiẽdo quando se cueza, q̃ se ha de sacar en comẽçãdo a rebẽtar el heruor el agua. Dexense en

friar los pedaços, y despues cortense mas pequeños, del tamaño de los del Atun. Tomese vna calabaça, y quitesele la corteza, y las tripas: y de lo restante haganse vnas tajadas delgadas, como del lomo del cuchillo, de tres dedos de ancho, y otro tanto largas, y poluorizense con sal molida, y frianse en buen azeyte, hasta que esten doradas, pero no quemadas, y escurranse del azeyte muy bien, y guardense en vn plato. Tenganse a punto en otro plato almendras mõdadas, que ayan estado a remojo en agua mas de tibia, y en acabandole de quitar el hollejo a cada vna, pongase en agua clara fria, lo qual se haze para que se conseruen blancas, y tiernas. Tenganse aparejados piñones mondados en otro plato, remojados en agua rosada. Tengase aparejada vna salsa hecha de almendras paradas, piñones, y vn migajon de pan blanco remojado en agua clara, vinagre blanco, y vna poca de agua rosada, majese todo muy bien, y destemplese con el agua y vinagre en que estuuo el pan a remojo, y passese por estameña blanca, y cuezase vn poco, de manera que quiera començar a espessar la salsa, y desele gusto de dulce. Tenganse en platos aparejadas frutas confitadas, como son mançanas mõdadas, diazitrõ, calabaçate, pepinillos, verengenas, peros, cascaras de naranjas. Y estando todas las sobredichas cosas a punto, hagase vna composicion de la manera siguiente. Tomese vna caçuela torte-

ra,

ra, ò qualquiera otra de barro vidriado, y hagase vn suelo de las calabaças fritas puestas por orden, llanas, y encima las tajadas del Atun, y de la pescada cecial, apartadas las vnas de las otras y entre vna y otra, vna tajada de las dichas frutas confitadas: aduirtiendo que las mançanas, peros, berēgenas, y pepinos han de yr enteros, y luego en los vazios siembrense almendras, y piñones, y açucar, clauos, canela, y nuez moscada picadas, y de la salsa sobredicha tanta que venga a emparejar con las dichas cosas: pongase luego otro suelo de las calabaças de la propria manera, y despues el Atun, y pescado cecial con las demas cosas, guardando el mismo orden: y desta manera se yran componiendo tantos suelos, quantos seran menester hasta llenar la caçuela: lleuarlahan al horno, y procurar que se vaya coziendo, lexos del fuego, y hazerlehan quando se acabe de cozer vna copa con yemas de hueuos, y açucar, y agua rosada: y despues de cozida dexarlahan enfriar. Conseruase veynte dias, y vn mes, y siruese fria con açucar por encima. Para hazer esta caçuela suelen tener las dichas frutas confitadas en miel, que llaman en Valencia cōpossa y se puede hazer esta composicion en poca cantidad en caçuelas pequeñas. Y para dias de ayuno no es menester poner hueuos, sino hazer la capa de la caçuela con açucar y agua rosada solamēte: y si la caçuela fuere grande, siruase la cōposicion en platos.

Para

Para hazer qualquier ſuerte de peſcado grande en caçuela.

TOmenſe vnas cebollas picadas, y frianſe en buen azeyte dulce, auiendolas ahogado antes de ponelles el azeyte, y antes que ſe acaben de freyr ponganles vnos dientes de ajo cortados, que ſe frian juntamente, y en auiẽdo tomado color de oro las cebollas y los ajos, echeſe el agua conforme el peſcado que ſe ha de cozer, y pongaſele ſal, y hagaſe heruir el agua, y encomençando a heruir ponganſe los pedaços del peſcado eſcamados, ò deſollados, ſegun la ſuerte de peſcado que fuere, y añadanſeles vnas yeruas cortadas: es a ſaber peregil, yeruabuena, y mayorana, y antes de ſeruirlos, añadanſeles eſpecias, pimienta, canela, gengibre, y açafran, que le de buen color, y ſirnaſe el peſcado caliente. Puedenſele poner paſſas, ſegũ el guſto de quien lo ha de comer: mas ſobre todo ſe aduierta de poner vn rayo de vinagre, ò çumo de agraz, en el punto que ſe acaba de poner el peſcado en el agua, porque le de ſabor, y no ſe deshaga, y ſe pare tieſſo.

Para hazer toda ſuerte de peſcados grandes al horno.

To-

TOmense los pedaços del pescado fresco que fuere grande, y despues de escamados, ò desollados, y bien lauados, ponganse en vna caçuela, y poluorizense con pimienta, y açafran, y sal: pongaseles vn poco de azeyte, y dexenlos en essa composicion por media hora, añadiendoles peregil y yeruabuena deshojadas: despues ponganse en vna caçuela con tanta agua que iguale el pescado, y cubrase la caçuela con vna cobertera, y cuezase en el horno. De la propria manera se puede hazer en casa, poniendo la caçuela sobre las brasas, y poniendole brasas por encima. Si la caçuela no fuere cubierta, pongaseles tanta agua que cubra el pescado vn dedo, y puedense poner cabeças de ajos enteras con el pescado. Y en estando cozido, siruase caliente con su caldillo por encima, y con pimienta, añadiendo vn poco de çumo de naranjas. Tambien se suele el pescado poner en el mismo adobo que hemos dicho, añadiendole çumo de naranjas para auer de hazello en empanada, ò en pastel, y si el pescado fuere de dos palmos, ò menos de largo, y se huuiere de hazer empanada, deseles vnos cortes, y entre corte y corte pimienta, y sal, y empanese despues de auer biẽ tomado la dicha composicion con buena cosa de peregil, y pimienta por encima.

Para

Para hazer toda suerte de pescados pequeños al horno.

TOmense los pescados frescos pequeños, y escamense los que tuuieren escama, destripense, y lauense muy bien, despues ponganse en la tortera a reglados vn suelo dellos, y ponganseles encima azeyte, y sal, y pimienta, y vn poco de peregil, y despues hagase otro suelo dellos con las proprias cosas, y de la misma manera, y lleuense al horno enxutos, y en estando cozidos siruanse calientes con çumo de naranja: el qual se les echara despues de cozidos en la propria tortera, dexandolo calentar en el horno.

Para hazer vna caçuela de pescado salpresado de toda suerte.

LOs pescados salados, vnos son en salmuera, otros secos, que llamamos ceciales y otros frescos, que se les ha dado sabor de sal: de todas estas suertes se haze caçuela de por si, como hemos dicho en sus lugares; pero de todos a la mezcla se haze tambien caçuela de la manera siguiente. Todas las suertes de los sobredichos pescados se han de desalar el cecial teniédolo

dolo

dolo a remojo vn dia y mudandole las aguas, el de salmuera teniendolo seys horas a remojo y dandole vn heruor con sal, como el Atun, y el salpresado fresco lauandolo con tres ò quatro aguas. Tomaran pues la pescada cecial dessalada, y pondranla en agua fria al fuego, y en queriendo el agua rebētar el heruor sacarlahá, pōdenle dos bueltas con azeyte en la sarten y pōganla à parte en vn plato hecha pedaços, y hagase lo proprio de los demas pescados, y freyrse han vnas cebollas tiernas con buen azeyte, dulce, y claro: y despues mezclaran con ellas todos los sobredichos pescados y añadirseles ha vna salsa dulce hecha de almendras paradas, miga de pan remojado en agua y vinagre, y vn pedaço del pescado fresco salpresado, y passarseha por el colador: añadirlehan pimienta, y canela, y nuez moscada, y açucar a discrecion del cozinero, segun fuere la cantidad de los pescados: y juntamente con ellos heruira la dicha salsa hasta que se espesse: gustarlahan, porque ha de tener agredulce, y si le faltare sal añadirselahan, y en estando la salsa cozida, sacarseha la cazuela del fuego, y seruirseha caliente con açucar y canela.

Para guisar Tallinas con la concha y sin ella.

TOmense las Tallinas, bien lauadas de la arena, y haganse cozer en agua hasta tanto que puedan sacarse con la punta del cuchillo: y si se sacaren crudas, la vianda sera mas sabrosa, pero sentirseha mas la arena, y por esso saquense de la concha como se ha dicho, y ponganse en vna caçuela, ò en otro vaso cō azeyte, y yeruas cortadas, pimienta, canela, y açafran, vn poco de agraz y agua, y haganse heruir, y en auiendo leuantado el heruor, siruanse en platos con rebanadas de pan debaxo: pero queriendolas con la concha, despues que estaran bien limpias, se pōdran en vn vaso de barro, y con ellas azeyte, vino blanco, y vn poco de agua, pimienta canela, açafrā, y yeruas cortadas y buena cosa de sal: y todo en tanta cātidad que las cubra. Hagasele leuantar el heruor, y en estando abiertas las ternillas sera señal q̃ estā cozidas: siruāse calientes en escudillas, o en platos con pan debaxo: y desta manera se pueden tambien guisar las pechugas, y otros pescadillos de concha.

Del Erizo marino.

EL Erizo de mar, es redondo, y grande, espinoso, como el Erizo que tienen los castaños, y de color negro, y en el medio tiene vn agujero redondo cubierto de vna cabellera espessa: no tiene otra cosa buena que el meollo, que tira à amarillo Cuezese este animalejo quā-

do eſtà limpio, poniendole ſobre las parrillas azeyte, y pimiẽta en el agujero, y en eſtãdo aſſa do ſe ſirue caliente: puedeſe tambien rellenar de varias compoſiciones, deſpues que eſtuuiere bien limpio, y aſſar en parrillas, ò hazer en caçuela: comiença deſde Enero haſta todo Abril.

De los Caracoles.

AY muchas ſuertes de Caracoles, y todos tienen quatro cuernos redondos, con vna cabecilla encima; ſon lubricoſos y reſualadizos, y ſin ojos y dexan raſtro por donde paſſan: tienen vna corteza hecha de vetas, y ay de grandes y pequeños, pintados, y blancos: dos vezes en el año ſe cogen, en el Otoño, y en la primauera: los pequeños ſe toman enel mes de Iulio, y por todo el Otoño en las vides de las viñas, y en otras yeruas; y ſon mejores los de hinojo.

Para limpiar, purgar, y conſeruar los Caracoles.

TOmenſe los Caracoles grandes deſde el mes de Hebrero haſta todo Mayo, y de Agoſto haſta mediado Otubre, en los quales tiempos el ayre es templado: aunque para conſeruarlos no ſe cogen haſta paſſado el mes de

Iulio, y entonces ponganſe en vna eſtãcia eſpacioſa, y humida, en la qual aya hazes, ò ramos de arbolillos de hinojo, eſcobas, y otros, y dexenlos andar por donde quiſieren, limpiãdo a menudo la eſtancia de ſu eſtiercol, porque el mal olor los haze morir, y quando auran eſtado por todo el mes de Nouiembre en aquella eſtancia, hallandolos cerrados ſera ſeñal q̃ ya han purgado, y entõces ſe pondran en barriles, ò en otros vaſos: y deſta manera en lugares freſcos ſe conſeruan por todo el inuierno; tambien ſe hallan cerrados, ya deſpues de auer purgado debaxo los muros de la tierra, y en otros lugares agujerados.

Para freyr Caracoles, y guiſarlos de diuerſas maneras.

TOmenſe los Caracoles en la Primauera, y haganſe heruir: ſaquenſe de la corteza, y limpienſe de ſu inmundicia, y para que quedẽ mas largos, ponganſe en agua fria al fuego, teniendo el vaſo cubierto, y dandole el fuego templado, haſta tanto que hierua, y en deſcubriendoſe el vaſo, ſe hallarã los Caracoles por la moyor parte ſalidos de la corteza: lo que no ſera poniendolos en agua caliente. Saquenſe deſpues de la corteza como eſtà dicho, y ponganſe en vn vaſo de cobre, ò de barro agujerado

rado con sal molida, y maneense por vn quarto de hora, hasta tanto que salga fuera la vasco sidad: lauense despues con muchas aguas: enharinense, y friansе, y siruanse con peregil frito, y dientes de ajos cozidos, y despues de fritos siruanse con salsa verde ò otros sabores por encima: pero si los Caracoles fueren de los conseruados, haganse heruir: saquense de la corteza, y friansе.

Para hazer potaje de caracoles blancos, y pequeños.

POnganse a remojo los Caracoles blacos pequeños en agua tibia, lauense bien de la tierra, ò arena, y pongase en vn vaso con tanta agua tibia, que los cubra dos dedos, y haganse heruir poco a poco teniẽdo cubierto el vaso: quando se viere que estan salidos los Caracoles, añadaseles, azeyte, pimienta, y sal, canela, açafran, y yeruas cortadas, y dientes de ajo, y çumo de agraz, y haganse heruir por vn quarto de hora, y despues siruanse en platos con su caldo: y estos Caracolillos requieren mucho la yerua buena.

De diuersos pescados salados.

Suelẽ cõseruarse los pescados salados en hojas,

y secos al humo, y al ayre, y en salmuera: y suelen guisarse, y seruirse de diuersas maneras.

El Carpion de ordinario se sirue frio cõ vinagra, y açucar por encima, aunque tambiẽ se puede calentar sobre las parrillas, ò freyrse cõ azeyte, y seruirse de la misma manera: y assi tambien se siruen todos los pescados maritimos, y de agua dulce, hechos en escaueche, que no passan de dos libras.

Los pescados que en Genoua llaman Buca, y Arientino que no passan de quatro onças, ò seys en escaueche, con hojas de arrayan se siruẽ frios en enxutos, solamente roziados con vinagre rosado, y poluorizados por encima.

El Eschinal salado, que de Alexandria, y Egipto suele llegar a Venecia, y otras partes de Italia, q̃ son los lomillos del Sollo salados y secos al humo, se sirue en ensalada, siruase tãbien enxuto, y cortado a tajadas con çumo de naranjas, y azeyte por encima: el bueno es encarnado, como Cecina de carne, y suele cortarse a tajadas largas, y se caliẽta sobre las parrillas.

El licor salado del los hueuos del Sollo que se trae de Alexandria, y de otros lugares del mar mayor por via de mercaderes se siruẽ sobre rebanadas de pan tostadas calientes con çumo de narajas, y pimienta, por encima.

La que llaman en Italia Morenella, trayda del mar mayor en barriles cõ salmuera, que se-

gun

gun dizen ſe haze de la pança de vn peſcado mayor que el Sollo, cuyo nõbre en eſtas partes no ſe conoce, guardando el miſmo orden q̃ alla tienẽ en hazerle, ſe cõtrahaze por aca de la pança del Sollo deſta manera. Tomeſe la pãça junto al ombligo, y ſin deſſollarla, corteſe a pedaços, y ſaleſe con ſal grueſſa, de la manera que ſe ſala el atun de hijada, y conſerueſe en lugar freſco, y quando ſe querra cozer, pongaſe a remojo, mudeſele el agua muchas vezes, y deſpues cuezaſe con agua, y ſiruaſe como el atun de hijada.

La Moronella ſe ſuele poner a remojo en agua tibia por veynte y quatro horas, mudandole muchas vezes el agua, y ſiruaſe como eſtà dicho.

El atun de hijada que es la parte mas gorda, ſalada con ſal gorda, y ſemejantemente la toñina, ſe ſirue en enſalada: pero primero ſe haze eſtar a remojo con agua tibia, y deſpues ſe pone en vn vaſo cõ agua freſca y para mejor deſſalarlo ſe pone a heruir con ſaluado, y en eſtãdo cozido ſe ſaca, y ſe pone en agua fria mudãdola muchas vezes: ſirueſe a bocadillos quadrados, no muy grãdes cõ azeyte, vino cozido y açucar, y paſſas cozidas en vino por encima.

Para hazer potaje de Atun de hijada y de Toñina.

TOmese el Atun de hijada,ò el otro, y hagase dessalar,y a medio cozer en el modo sobredicho,limpiese del pellejo,y de los huessos,y cortese a bocadillos, y pongase en vn vaso con cebollas fritas,y azeyte,y vino blanço, y vn poco de vinagre y agua,y vino cozido,y sea tanta la composicion , que cubra tres dedos el atun:añadiẽdole pimiẽta,canela,clauos, nuez moscada,con açafran,y hagase acabar de cozer,y la fin antes de seruirse pongase vn manojo de yeruas picadas:siruase assi caliente en platos con su composicion por encima. Desta manera se puede tambien guisar la moronella salada hecha de la pança del Sollo.

Para cozer Salmon de muchas maneras.

TOmese el Salmon salado en barrilles con salmuera,cortese a pedaços,hagase estar a remojo,y cuezase como el atun de hijada , y hagase potaje conforme al del capitulo passado del atun de hijada.

Para cozer arenques blancos salados,y secos, ahumados.

LOs Arenques son semejãtes a los agones del agua dulce,y se traen de Flandes,y de

Fran-

Francia,por el rio Rin a Italia en ſalmuera, en barriles,y a Eſpaña de Vizcaya,y Portugal: quã do le han de guiſar,haganſe eſtar a remojo por treynta y quatro horas,mudando el agua: y ſe pueden tambien heruir con agua ſimple,y ajada por encima : las ſecas deſpues de ſaladas ſe hazen eſtar al humo,haſta que han tomado color de oro:las buenas ſon luſtroſas,y todas llenas de hueuos,y de ouas,y ſe tienen por mejor aquellas de las ouas,porque tienen mas grande lomo. Ay otra eſpecie de vnas pequeñas blancas,que tambien ſe llaman ſardinas,y ſon ahumadas,y quando ſe quieren ſeruir ſe les quita a todas la cabeça,y ſe abren por el hilo del lomo,y ſe vntan con azeyte,y ſe les da vna calda ſobre las parrillas:y ſe ſiruen con azeyte,y vinagre por encima.

Para cozer,y ſeruir Agones,y Sardinas,y Anchouas.

EL peſcado Agon,por la mayor parte ſe trae del Lago de Com, ſalado en barrilles con ſal grueſſa , ſe cueze y ſirue como las arencas blancas ſaladas. Los Sardones ſe peſcan en el mar de Genoua , ſe ſalan en barrilles con ſalmuera,lauenſe con vinagre , como las anchouas,y ſe ſiruen crudos cõ azeyte,pimienta,y vinagre por encima:y de aquellos dos peſcados,

es a ſaber Sardones, y anchouas, ſe pueden hazer tortillas, y potajes, deſpues de eſtar algun tanto deſſalados.

Para ſeruir, y cozer el Cefalo ſalado.

TOmeſe el Cefalo ſalado, eſcameſe, y pongaſe à remojo, haſta tanto q̄ aya perdido gran parte de la ſal: hagaſe cozer con agua, y azeyte, y vn poco de agraz, y eſpinacas deshojadas, y ſiruaſe caliente cō ſu pimienta por encima. Puedeſe tambien cozer de otra manera, deſpues que eſtarà deſſalado: es a ſaber freyrſe cō azeyte, y ſeruirſeha cō vn saborcillo hecho de vinagre roſado, açucar, y paſſas cozidas: y tā bien ſin ſer eſcamado, cō ſolo deſſalarlo ſe podra aſſar en parrillas, ſiruiendolo con vn saborcillo hecho de vinagre, vino cozido, pimienta, y çumo de agraz. Puedeſe tābien hazer en potaje, como ſe haze el de atun de hijada: deſtas maneras ſe pueden tābien guiſar las arēcas blācas ſaladas, y los agones grādes ſalados del Lago mayor, y qualquier otro peſcado de ſalmuera, auiēdole primero deſſalado, y heruido, como el atun de hijada: ſiruaſe tambien en enſalada con paſſas cozidas, vinagre, azeyte, pimienta y açucar, y vino cozido.

Para cozer, y ſeruir las Anguillas ſaladas

LAs Anguillas saladas grandes se desuellan y se cortan a pedaços, y se hazen cozer en agua simple, y se siruen en platos sin espinas, cõ vinagre, azeyte, vino cozido, y oregano por encima: assi se haze de las pequeñas, assense tã-bien las pequeñas en parrillas, y con papel encima las brasas, y siruense como està dicho.

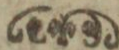
Para hazer potaje de Anguillas grandes saladas.

TOmese la Anguilla, desuellese, y cortese à pedaços redondos, y hagasele dar dos heruores en el agua simple, y saquese despues, y pongase en otro vaso, en el qual aya cebolletas tiernas, fritas en azeyte: añadiendole agua, y espinacas deshojadas, pimienta, açafran, y vn poco de agraz, y haganse heruir: y siruanse calientes con su caldo por encima, y con muchas legumbres frescas.

Para cozer el Luz grande salado que aya estado al humo.

TOmese el Luz y pongase a remojo en agua tibia, y escamese, y cortese a pedaços quando sera biẽ remojado, y deshilense las pulpas, auiendoles quitado las espinas, ponganse à remo-

remojo en agua tibia, porque si los dexassen enxutos se secarian, y perderian su bondad: tengase aparejado vn vaso, en el qual aya cebollas fritas con azeyte, ò manteca de vacas, y pimienta, canela, y açafran, y ponganse dentro las dichas pulpas deshiladas con vn poco de vino blanco, çumo de agraz, y agua: y la composicion sea tanta que las cubra dos dedos: haganse heruir, y en estando casi cozidas tomese pan tostado, majado, destemplado con vino cozido, y en lugar de pan se pueden tomar almendras, ò auellanas tostadas: y con la tal composicion se dara vn poco de cuerpo al caldo, y como aura dado vn heruor, seruirseha. Este mismo guisado se puede hazer de la merluza seca, y de la palomilla, y del Cefalo grande salado y seco Puedese tambien cozer con agua simple despues de auer estado a remojo, y escamados: y siruense con azeyte, vinagre, y oregano por encima, ò cubranse de ajada, ò de mostaça.



ES-

ESCVDILLAS DE PESCADO, Y OTRAS PARA DIAS de Quaresma.

Para hazer Manjar blanco con pulpa de pescado.

TOmense dos libras de almendras dulces mondadas que ayan estado à remojo, majense en el mortero, y saquese dellas leche con agua fria en cantidad de seys libras, tomense despues dos libras del lomo del Luz cozido auiendole quitado las espinas, ò dos libras de la pulpa del pescado Capon, majense en el mortero, y destemplense con vna libra de su caldo, que no estè muy salado, y passese todo juntamente por el cedaço con la leche de almẽdras: añadiendole seys onças de harina de arroz biẽ cernida dos libras de açucar fino molido, y sal la que bastare: hagase cozer en vna caçuela a las brasas lexos de la llama, porque no tome el humo, y meneese de contino con la espatula, ò cuchara de madera; y en estando casi cozido, añadanse le cinco onças de agua rosada, y hagase acabar de cozer, y en estando cozido, siruase

en

en platos, caliente, ò frio à beneplacito con açucar fino por encima. Puedese tambien hazer torta, añadiendo vn poco mas de agua rosada, y açucar; y por cada dos libras de la sobredicha composicion tengase seys onças de piñones remojados, y quatro onças pe passas, y hagase la torta con dos hojuelas, vna en el hondo, y la otra encima hecha à celosia. De la tal composicion se pueden tambien hinchir diuersas pastas.

Para hazer requeson, y manteca de almendras fingidas.

TOmense dos libras de almendras mondadas con agua fria: en la qual ayan estado à remojo por doze horas, y majense en el mortero, y destemplense con el caldo del Luz consumado de modo que venga à ser como leche, y passese por el cedaço: añadiendole tres libras de açucar fino molido, y tres onças de harina de almidon, y quatro onças de agua rosada, y põgase en vna caçuela con sal, y hagase cozer, meneandolo de contino con la cuchara hasta q̃ tome cuerpo, y en estando espesso, y algun tanto solido, saquese y mojese la forma, ò canastillo de requeson con agua rosada, y pongase dentro, y dexese en lugar fresco hasta tanto que este bien frio: y siruase despues con açu-

car,

tar, y flores por encima. Puedese tambien hazer de otra manera: es à saber majense las almendras: y el açucar, y destemplése con caldo de Luz consumado, en el qual se aya cozido arroz: y este no sera menester passarle por el cedaço, y quando este bien majado, quando se destemplare espessese la composicion que quede solida, y sin cozerla pongãse en las formas, y dexese enfriar, y siruase con açucar por encima: y queriendo passar la dicha composicion majese con vn poco de arroz cozido con el sobredicho caldo. Y desta composicion se puede hazer manteca fingida, dandole el color cõ vn poco de açafran, y poniendolo despues en vna estameña mojada con agua rosada, y dexã dola estar en lugar fresco, y siruiendola con açucar por encima.

Para hazer escudilla de almidon con leche de almendras.

TOmese vna libra de almidon blanco, y fresco, y destemplese con nueue libras de leche hecha cõ tres de almendras dulces, y passe todo por el cedaço, y pongase en vn vaso de cobre bien estañado, y vn poco de açucar molido, y vn poco de sal, haziendolo cozer a fuego de carbõ, en el modo q̃ se cueze el mãjar blã co, meneandolo de contino con la espatula,

y en

y en estando casi cozido, añadanſele ſeys onças de agua roſada, y en eſtando cozida ſiruaſe caliente, o fria, à beneplacito. El hazerla clara, o eſpeſſa, queda a voluntad de quien la ha de comer. A vezes ſe puede comer de la pulpa del peſcado Capon, o del Luz majada en el morte ro, y deſpues de cozida y limpia de las eſpinas, deſta propria manera ſe puede cozer la ſemola, aunque quiere cozer mas que el almidon.

Para hazer eſcudilla de arroz con leche de almendras, o con azeyte.

TOmeſe el arroz, limpieſe, y laueſe cõ agua tibia, porque quede mas blanco, y ſe cueza mas preſto, hagaſe eſtar a remojo en agua tibia por vna hora, ſaqueſe, y dexeſe enxugar al ſol, o al calor del fuego, lexos de la llama, porq̃ no ſe pare roxo, y pongaſe en el fuego en vn vaſo de barro con tanta agua que lo cubra, y en auiendoſe embeuido el agua pongaſe la leche de almendras con açucar fino en muchas vezes, y hagaſe acabar de cozer, de modo que quede ſolido, y en eſtando cozido ſiruaſe con açucar y canela por encima. Podraſe algunas vezes ſeruir por geneſtada auiendolo paſſado por el cedaço con mas açucar y canela molida, y açafran, y boluiendola acozer con vna poca de agua roſada, y maluaſia, queriendo hazer el

arroz

rroz con azeyte al modo de Italia, no es menester, mas que echar el arroz en agua en vna olla con azeyte, y sal, y açafran, y a lo vltimo añadirle gengibre con vnas yeruas picadas o cebollas fritas. Pero en Valencia se haze con tanta curiosidad, que va cada grano por si, desta manera. Lauado el arroz, y enxuto al sol en vn paño muy blanco, lo ponen en vna caçuela, y le echan la cantidad del azeyte dulce que ha menester: en el qual azeyte se friē vnos dientes de ajos, para que queden todos los granos vntados, rebueluenlo muy bien con el azeyte y los ajos, y echanle especias, y açafran, y vnos hueuos batidos, y bueluenlo a menear todo juntamente: despues echanle agua, y ponen la caçuela al fuego, y antes que se acabe de embeuer el agua, ponen tres o quatro cabeças de ajos enteras, y lleuenlo a quajar al horno, y en auiendo hecho corteza de color de oro ponenlo a estuar hasta que sea hora de comer: y sale cada grano por si, y de qualquier manera, esta escudilla se ha de seruir caliente.

Para hazer escudilla de Farro con leche de almendras, o con azeyte.

TOmese el Farro, y limpiese, y lauese con agua tibia, y pongase al fuego en vn vaso con agua tibia, y sal: y auiendose embeuido a-

quella agua pongase dentro la leche de almendras con açucar, y hagase acabar de cozer, como el arroz, y siruase caliente con açucar y canela por encima: y queriendolo hazer con azeyte, tengase el orden que hemos dicho del arroz hecho a la Italiana, y de la propria manera se podra cozer la ceuada pelada, y mondada.

Para hazer Ginestada.

TOmense quatro libras de almendras dulces paradas: majense, y haganse dellas doze libras de leche, passense por el cedaço con catorze onças de harina de arroz, y en la dicha leche pongase vna onça de canela molida media onça de pimienta, sal, y açafran lo que bastare seys onças de datiles mondados, que ayan heruido en el vino, y esten cortados menudos, y seys onças de higos secos cortados menudos y otras seys onças de piñonesremojados, y quatro libras de açucar fino molido, y hagase cozer de la manera que se cueze el manjar blanco: y añadanle seys onças de passas de Corinto bien limpias, y hagase acabar de cozer, y en estãdo cozida, es a saber, quando vendra a estar solida, y dura como el manjarblanco, añadasele libra y media de maluasia fuerte, ò moscate, y bueluase a heruir vn poco, y siruase en platos con açucar, y canela caliente, ò fria, a beneplacito: desta cõposicion se puede tambien hazer torta.

torta, añadiendole vnos pocos de piñones, haziendo la massa liquida, y poniendola en la tortera con seys hojuelas, como se hazen.

Para hazer cebollada.

TOmense las cebollas anejas, blanas, y dulces, y haganse cozer en dos aguas, y saquense, y piquense con el cuchillo; y en estando picadas frianse con azeyte que sea bueno, y por cada dos libras de cebollas picadas pongase vna libra de almendras dulces hechas leche, la qual leche venga a ser quatro libras, y libra y media de açucar, media libra de pimienta, vna onça de canela molida, vn quarto de nuez moscada majada, tres onças de agua rosada, y hagase cozer la dicha composicion en vna caçuela con fuego templado, añadiendole vn poco de çumo de agraz, y en estando cozido, de modo que estè algo solida, siruase en platos con açucar, y canela por encima. Desta composicion se pueden hazer tortas, añadiendole passas, y yeruas picadas, y se ha de seruir caliente.

Para hazer escudilla de Calabaças en dia de Quaresma.

TOmese la Calabaça, raspese, cortese a manera de dados, y con ella ponganse cebollas

cortadas menudas, y ponganse en vn vaso de barro, o de cobre con azeyte sin agua, y haganse freyr poco a poco, reboluiendolas, porque ellas de si mismas hazen agua, y en estando reduzidas a pocas, añadaseles tanta agua que la cubra dos dedos por encima, con pimienta molida, canela, y açafran, y sal buena cosa, y haganse heruir, y antes que se acaben de cozer añadaseles agraz entero, y yeruas cortadas menudas, y haganse acabar de cozer, y siruanse cõ pimiẽta, y canela por encima. Con las dichas calabaças se pueden cozer pedaços de tenca, o luz grande: puedese tambien poner en lugar de azeyte manteca de vacas: y para darles cuerpo se le añade hueuos batidos.

Para rellenar la calabaça en dia de Quaresma.

TOmese la Calabaça tierna, dulce, y no muy grande, raspese, y cortese a tajadas redondas, largas de vn palmo, y saquense las tripas, y pepitas por la vna parte, procurando no agujerarla por la otra: y rellenense con la cõposicion de berengenas que de aqui a tres capitulos diremos. Tambien se puede rellenar (donde se comiere) de queso, hueuos, y yeruas cortadas menudas, y de agraz, y tapese la boca de la calabaça con vna tajada redonda della misma, y refir-

mese

mese con vna cañita, y hagase cozer en vn estufador con agua sal, azeyte, o manteca, pimienta, canela y açafran, teniendo el vaso cubierto, en estando casi cozida, para hazer espesso el caldo, ponganse almendras majadas destempladas en el caldo, o con hueuos batidos, no dexando de poner agraz, y yeruas picadas, y siruase calie͂te en platos con su caldo por encima.

Para freyr Calabaças.

TOmese la Calabaça tierna, menos grande que la passada, raspese muy bien, y cortese a tajadillas de traues: y en estando cortada, pongasele sal molida por encima, y dexese estar encima de vna mesa por vn rato, quitesele despues el agua que hiziere con destreza, enharine͂se con flor de harina, y frianse en azeyte, y siruanse calientes enxutas cõ açucar por encima, o verdaderamente con çumo de agraz, con cimas de hinojo fresco, vn diente de ajo, y pimie͂ta. Puedense cubrir de vna salsa hecha de albahaca, y hinojo dulce, y anellanas, destempada con agraz. Dize tambien muy bien vna salsa hecha de nuezes, y almendras paradas, y vn migajon de pan remojado en agua y vinagre y destemplado con la propia agua: y el azeyte con que se frieron las calabaças, añadiendole vn gusto dulce de miel dulce de auejas: cuezese hasta espessarse, y en estando para sacarle del fuego,

le echan las calabaças,y le rebueluen con la ſalſa, y ſe ſiruen calientes. Tambien ſuelen freyr las calabaças aparejadas como eſtà dicho, ſin enharinarlas,con miel,y vinagre,y ſu azeyte en que ſe frieron,y ſiruenſe calientes.

Para cozer cortezas de Calabaças,que vulgarmente llaman en Italia çaçaras.

SVelen hazer en Saona vnas cintas de la calabaça ſecas atadas a manojos, como ſuelen hazerſe las madejas de las cuerdas de vihuela, ſon blanquiſsimas, y parecen cintas de cuero blanco,y quando eſtan cozidas haze cada libra dellas cinco platos, y para cozerlas ſe hazen heruir en agua, y eſtando cozidas, ſe cortan a pedaçuelos,y ſe haze eſcudilla dellas con cebollas picadas, de la propria manera que ſe haze de las calabaças freſcas: pero ſon mucho mejores deſpues de cozidas, y fritas ſin cebolla, emboluiendolas en vna ajada hecha de nuezes y almendras. Puedenſe tambien freyr deſpues de cozidas con peregil, y yeruas, y dientes de ajos cortados: y ſiruenſe con pimienta, y çumo de naranja por encima. De la miſma manera ſe pueden guiſar las çanahorias ſilueſtres deſpues de cozidas, y las cortezas de los nabos, y de los melones ſecos: y tengaſe aduertencia que ſe han de poner al fuego eſtando

do hiruiendo el agua, y no fria, porque no fe cueze bien.

Para hazer berengenas en caçuela.

TOmenfe las Berengenas, ni muy maduras, ni muy verdes, y limpienfe de aquella corteza pauonada que tienen: aunque tambien fe hallan de las blancas: y cortenfe a tajadas largas, y ponganfe a remojo por media hora. Quitefeles aquella agua, y haganfe heruir en otra agua, y vn poco de fal, hafta tanto que eften biẽ cozidas: faquenfe defpues, y dexen las bien efcurrir fobre vna mafa, y tengafe aparejada vna caçuela de barro, ò vna tortera con azeyte, y enharinenfe las tajadas, futilmente, y hagafe vn fuelo de las dichas tajadas en la caçuela, y tengafe yerua buena, mayorana, pempinela, y peregil picado y cimas de hinojo frefco, tambien cortado menudo, ò verdaderamente hinojo feco molido, y dientes de ajos machacados, y echenfe las dichas cofas fobre aquel fuelo con pimienta, canela, clauos, y buena cofa de fal, roziandolas con agraz, y poluorizandolas con açucar, y defta manera fe haran dos, ò tres fuelos, coziendolas de la manera que fe cuezen las tortas, y en eftando cozidas firuanfe calientes en platos con fu caldillo por encima. Puedefeles añadir quefo, y pan rallado, y en lugar de azeyte, manteca de vacas.

Para rellenar Berengenas en dia de Quaresma.

TOmense las Berengenas, y mondense de su corteza, y saquensele los interiores por la parte del peçon, los quales se le sacaran mas facilmente haziendoles dar vn heruor en agua, y recojanse, y piquense con el cuchillo, jũtamente con yeruezillas odoriferas, y nuezes viejas majadas, y almendras, y vn poco de pan rallado, pimienta, clauos canela, y vn diente de ajo cortado menudo, añadiendole vn poco de azeyte, y çumo de agraz, y rellenense las Berengenas desta composicion, ponganse en vn vaso proporcionado derechas la boca hàzia abaxo: en el qual vaso aya azeyte, agua, sal, y açafran, y de las especias sobredichas, y sea tanto, que las Berengenas esten medio cubiertas: atapese el vaso, y haganse heruir poco a poco, y en estando casi cozidas, añadase al caldo vn poco de pan rallado, y yeruezillas picadas, haziendo que estè sabroso de especias el caldo, y tenga del agrio, y en estando cozidas siruanse calientes con el mismo caldo por encima, y si las quisieren al horno, no ay para que mondarlas, sino solamente rellenarlas de la misma composicion, ò verdaderamente de azeyte, agraz, sal, y pimienta, y vn diente de ajo, y en estando cozi-

cozidas se les quitarà con presteza la corteza sin romper la Berengena, ò no cortarsehã por el medio, y con el cuchillo sacarseha la parte mejor, y seruirsehan assi calientes con pimienta, y çumo de naranjas por encima. Puedense tambien en el relleno poner queso rallado, y hueuos.

Para freyr Berengenas.

MOndaras las Berengenas, y cortaraslas à tajadas, y haganse heruir en agua, y dexẽse escurrir sobre vna tabla, y enharinẽse, y friãse con buen azeyte de oliuas, y en estando fritas siruanse con pimienta, y sal, y çumo de narãja por encima, ò verdaderamẽte cõ vn saborcillo hecho de agraz, albahaca, y ajo, Puedense tambien cubrir en vna ajada hecha con nuezes, ò con salsa verde, ò otras salsas.

Para hazer escudilla de Berengenas en dia de Quaresma.

MOndense las Berengenas, y haganse heruir, y en estando heruidas escurranse de aquella agua, y piquense con el cuchillo, y haganse freyr en azeyte con cebolletas en vn vaso de barro, ò de cobre estañado, y añadaseles agua, y sal, pimienta, canela, y açafran, y a lo vltimo vn manojillo de yeruas picadas, y vna

poca de la leche de almẽdras, y çumo de agraz, y en estando cozidas situanse en escudilla con canela por encima: en las partes dõde se puede comer, en lugar de azeyte se puede poner mãteca de vacas, y en lugar de leche de almẽdras, hueuos batidos, queso rallado, y especias.

Plato de Berengenas cozidas.

PVrguense las Berengenas quarteadas enteras con la sal sin mondarlas. Ponganse a cozer en agua, y a medio cozer mudeseles el agua: la qual sera caliente, hiruiendo, porque no se endurezcã: pero en muy poca cãtidad, mas ò menos, segun fuere la de las Berengenas: añadaseles azeyte, de manera que ni el agua ni el azeyte las cubra, y acabense de cozer, añadiendoles pimienta, y agraz, y tengase aparejada ajada con nuezes, y vn migajon de pan, y siruase en platos, y la ajada por encima.

Para hazer cebollas enteras en caçuela en dia de Quaresma.

TOmense las cebollas blancas, y dulces, las quales quanto mayores, tanto seran mejores, y haganse cozer en agua, y sal, de modo que esten bien cozidas, y saquense y dexense enfriar, y escurrir, y puncẽse cõ el cuchillo porque

que ſalga mejor el agua, y en eſtando eſcurridas mojenſe con vna poca de agua fria, y enharinenſe, y ponganſe en vna torteta con tanto azeyte de oliuas caliente, que eſté mas de medio cubiertas, y deſeles el fuego por abaxo y por arriba, reboluiendolas algunas vezes: y en eſtando cozidas ſiruanſe con azeyte y canela por encima. Puedenſe tambien cubrir con ajada, y ſalſa verde. Mas ſi algunos las quiſiere rellenar, primero de cozerlas ſe les hara vn agujero en medio, que no paſſe abaxo, y ſe rellenaran de la compoſicion de las Berengenas, y ſin enharinarlas ſoteſtenſe, como hemos dicho cõ azeyte, y vn poco de agraz y agua teñida con açafran, y ſal, y pimienta, canela, y vn manogito de yeruas picadas y ſiruaſe con aquel caldo. Puedeſe poner en el relleno queſo, y hueuos, y en el lugar de azeyte manteca, y ſiẽpre ſera mejor, antes de rellenarlas hazerles dar vn heruor en el agua.

Para hazer eſcudilla de Hongos ſalados.

Ponganſe los Hongos ſalados a remojo por ocho horas, mudãdoles las aguas, y la vltima q̃ ſea tibia, guſteſe la parte demas a dentro, y hallandoſe que eſtà ya el Hongo deſſalado, corteſe a pedaços, y ponganſe en vn vaſo con azeyte de oliuas, y cebollas picadas, y hagaſe freyr poco a poco, añadiendo pimienta, canela y açafran: y en eſtando cozidos pongaſe dentro

tro leche de almẽdras no muy clara, destẽplada con vn poco de agraz, y vn monogillo de yeruas con vnas passas, y hagase acabar de cozer, y siruase todo juntamente caliente con especias dulces por encima.

Para freyr Hongos salados.

HAgase dessalar el Hongo de la manera que està dicho; y enharinense, y en estando frio siruase con açucar, y çumo de naranja por encima, ò verdaderamente cubrase con salsa verde quajada, ò con otro saborcillo.

Para guisar las Cimas de los tronchos tiernos de las coles.

TOmense las dichas Cimas, que en otras naciones llaman Brotes, desde el mes de Hebrero hasta todo Março, quitandoles las hojas, y tomando la parte mas tierna antes de rebentar la flor, y haganse heruir con agua y sal, atandolos a monogitos antes de echarlos en el agua hiruiendo, y antes que se acaben de cozer, saquense y desatense, y ponganse en platos, y tengase azeyte hiruiendo, y con vna cuchara vayase esparziendo por encima de los brotes, o tronchos, añadiendoles çumo de naranjas, pimienta, y vn poco de aquel caldo, con el qual

ual se cozieron, y siruanse calientes, porque rios no valen nada: de otra manera suelen salir mas gustosos. Despues de cozidos como dicho es, se ponen en vna caçuela con azeyte, pimienta, y naranja, de todo buena cantidad, y cubierta la caçuela, los dexen acabar de cozer, y siruanse calientes con pimienta por encima: y aduiertase, que quando no se cubren al cozer salen verdes y vistosos, y para conseruarlos dos horas, o mas, despues de heruidos se pondran en agua fria, y se dexaran estar alli hasta tanto que los quieran recozer, o freyr, y desta manera se cõseruarã verdes, y no tomaran mal olor, y seruirsehan como està dicho.

Para cozer Espinacas fritas, y de otras maneras.

TOmense las Espinacas tiernas, lauense y dexense escurrir, y tengase vna sarten con azeyte bien caliente, y ponganse dentro las Espinacas con poquissima sal, y rebueluanse con la cuchara, y batanse bien, y como estaran bien batidas, y cozidas, añadaseles passas, pimienta, y canela, çumo de naranja, o çumo de agraz, y vn poco de vino cozido, y hagaseles dar vn heruor, y siruase todo juntamente caliente. Y si las quisieres a la Florentina, ponganse en vna sarten en estando lauadas y escurridas sin azeyte, y

hagan-

haganſe freyr, y meneenſe a menudo con la cuchara, y eſcurraſe el agua, y añadaſeles azeyte, ſal, pimienta, vinagre, vino cozido, y paſſas, y pongaſe todo en vna olla, y dexenſe acabar de cozer poco a poco con ſu saborcillo, y en eſtã do cozidas ſiruanſe calientes, ò frias à beneplacito: queriendolas de otra manera, quando las eſpinacas fueren algo grandes, haganſe cozer en agua hiruiendo, y quando eſtuuieren cozidas, ſaquenſe, y eſprimaſeles el agua, y haganſe pelotas grandes: las quales pelotas ſe conſeruã de vn dia para otro, y quando ſe quieran ſeruir ſe frian con cebollas picadas en azeyte, añadiendoles ſal, pimienta, y paſſas, y ſiruanſe calientes con çumo de agraz, ò çumo de narãja, y vino cozido. Tambien ſe pueden cozer del modo que ſe cuezen las otras yeruas en eſcudilla, particularmente con garuanços del dia antes remojados con azeyte, dandoles buen guſto de vinagre, y pimienta.

Para hazer eſcudillas de Azelgas, Borrajas, y Bugloſa.

TOmenſe las Azelgas, las Borrajas, y otras yeruas, y cortenſe como ſuelen cortarſe para hazer tortas, y ponganſe en vn vaſo de cobre, ò de barro con azeyte, haziendolas freyr poco a poco, porque de ſi meſmas hazen agua,

y re-

y rebueluanſe con la cuchara , y ſino huuiere harto caldo, añadaſeles vna poca de agua, y vna poca de pimienta. Puedeſe tambien eſpeſſar el caldo con vna poca de leche de almendras eſpeſſa: y puedenſe tambien cozer con cebolletas picadas, y ſi lo huuiere, agraz entero: puedeſe tambien tomar el cogollo de enmedio de las dichas dos yeruas, hazer vnos manojos, y hazerlos cozer en agua, y deſpues hazerlos acabar de cozer en caldo hecho de agua, azeyte, pimienta, açafran, ò agraz entero. Puedeſe tambien eſpeſſar el caldo con almendras majadas, ò pan rallado, y de todas las dichas maneras ſe pueden cozinar las endiuias, y eſcarolas, y ſe puedē poner puerros en lugar d̃ cebollas.

Para hazer eſcudilla de Chicorias.

TOmeſe el cogollo de la Chicoria, que es la parte mas tierna, y blanca, y hagaſe manojos: atenſe deſpues de bien lauadas, y haganſe heruir en agua haſta que eſten cozidas, y deſpues que eſtuuieren cozidas ponganſe en agua fria, y dexenſe eſtar en ella por vn quarto de hora, ſaquenſe y pongāſe en vn vaſo de cobre, ò de barro ancho, con azeyte, agua, pimienta, açafran, y paſſas, y haganſe acabar de cozer, y queriendo hazer eſpeſſo el caldo, podras con almendras majadas, ò con pan rallado. Deſta miſma manera ſe pueden

hazer las rayzes, auiendoles primero sacadō e coraçon y las cimas, que en Roma llaman mazochi: pero con estas no serà menester poner almendras: antes biē su comida es despues de cozidas seruirse con azeyte, y vinagre, sal, y pimiē ta. Las hojas de la misma Chicoria se cuezen, y suelen seruirse de qualquiera de las maneras sobredichas, y tambien picadas.

Para hazer escudillas de Esparagos siluestres, y hortefes, o domesticos, y lupulos.

TOmese la parte mas tierna del Esparrago siluestre, o del lupulo: lauese, y hagase cozer a manojos, despues de heruidos como los del capitulo passado, y añadanseles yeruezillas picadas. Aunque los Esparragos domesticos no ay para q̄ heruirlos, basta cozerlos con el caldo

Para hazer escudilla de Bisaltos, Frisoles, y Garuanços tiernos, y Hauas frescas.

TOmense los Bisaltos, desgranense y pongā se en vn vaso con azeyte de oliuas, sal y pimienta, y haganse freyr poco a poco, añadiendoles tanta agua teñida con açafran, que los cubra a dos dedos, y amedio cozer saquese vna parte dellos, y majense en el mortero, y destemplese

larse con el mismo caldo, y pongase en el vaso
un manojo de yeruas picadas, y hagaseles dar
un heruor, y siruanse calientes. Desta manera se
pueden acomodar los garuanços tiernos, auiẽ-
dolos hecho heruir primero, y hecho estar por
vn quarto de hora en el agua fria, y desta mis-
ma manera se cuezen las hauas, y los frisoles
frescos,

Para hazer escudilla de Garuanços roxos.

TOmense los Garuanços rozos, limpios de toda idmundicia, y ponganse a remojo en agua, ò en vna legia clara, no muy fuerte, ò en agua tibia, y vn paño con ceniza a tado, y dexense estar a remojo por seys horas en lugar caliente; despues saquense, y lauense con agua clara, y tengase aduertencia, que la legia no sea muy fuerte, como esta dicho, porque los Garuanços se despojarian de su corteza, y tomariã el olor de la legia, saquense despues della, y lauense con agua tibia, y ponganse en vn vaso cõ azeyte, sal, y vna poca de harina mezclada con la cuchara, y tanta agua que los cubra quatro dedos, y mas, y haganse cozer con hojas de romero, y saluia, y cabeças de ajos enteros, y pimienta, y siruanse en escudilla, y queriendolos sin la harina, y sin los ajos, ponganseles yeruas cortadas menudas antes de seruirse: pero queriendo cozer los Garuãços para seruirse del cal

do, no será menester ponerlos a remojo basta rà limpiarlos, lauarlos bié, y ponerlos en vn vaso de barro vidriado cō agua tibia, simple: el qual vaso se haga estar por seys horas sobre las cenizas calientes, teniendolo cubierto quando las quisieren cozer quitenseles vna espuma que auran hecho por encima, y cuezāse con la misma agua, añadiendoles vn poco de azeyte y sal, y para darlas olor vnas hojas de romero.

Para cozer las Hauas grandes secas.

LImpiense las Hauas, y ponganse a remojo, como hemos dicho en el capitulo passado, lauense con muchas aguas, y cuezanse con azeyte, agua, y sal, y quando estaran cozidas, poco mas, ò menos, pongaseles dentro cebollas fritas, yeruas picadas, pimienta, y açafran. De la misma manera se cuezen los bisaltos secos, haziendoles estar primero a remojo en agua tibia antes que en legia.

Para hazer escudilla de Frisoles secos.

LImpiense los Frisoles, y lauense con agua tibia, y haganse cozer en agua, hasta tanto que esten casi cozidos, despues ponganse en vn vaso con azeyte, sal, y vn poco de flor de harina mezclado juntamente, y castañas secas mondadas, y dientes de ajo, añadiendole el agua

que

ne baſtare, y algunas cimas de ſaluia, y hagan-
acabar de cozer, poniendole pimienta, cane-
, y açafran, y ſiruanſe por eſcudilla. Puedenſe
ener con ellos deſpues de heruido arroz y na
os, que ſe cuezan juntamente, y de los peda-
os del queſo ſe ralla, y eſta vianda la llaman en
ombardia Maceo,

Para hazer eſcudilla de Lantejas ſecas.

Limpienſe las Lantejas de toda inmundicia, y ponganſe en vn vaſo con agua tibia, y ſa-
uenſe aquellas que ſe ſubiran hàzia arriba, y
s otras haganſe heruir con la miſma agua, y al
empo que hieruã tomenſe las Lantejas que ſe
ibieren hàzia arriba con el heruor con la cu-
hara grande agujerada, y ponganſe en vn vaſo
paradas de las otras: lo qual hazen porque la
rena, o tierra que a las vezes entra en el aguje-
ito, ſalga fuera, y ſe vaya al hondo del vaſo: y
onganſe las Lantejas buenas en vn vaſo con
zeyte, ſal, y vna poca de pimienta, açafran, y
gua, vn manojo de yeruas picadas, y haganſe
cabar de cozer, y para ſer buenas hagaſe el
aldo eſpeſſo. Puedenſe tambiẽ cozer con ellas
ientes de ajos, y pedaços de Tencas, y de Luz
rande.

Para cozer los Macarrones en dia de Quareſma de muchas maneras.

TOmese vna libra de flor de harina, y vna libra de pã rallado passado por el colador espesso, amassese todo con agua q̃ hierua, y azeyte de oliuas mezclado con vn poco de açaftã, y hagase la massa que no sea muy dura, pero bien mezclada sobre vn tablero, auiẽdo tomado color haganse los Macarrones sobre el rallo de rallar queso, y põgase a cozer en agua q̃ hierua con vn poco de sal, y en estando cozidos saquense y ponganse en vn vaso de tierra, ò de madera, y põgaseles encima vna ajada hecha de nuezes majadas dientes de ajos, pimiẽta, y vn migajon de pan remojado en agua caliente: mezclese todo juntamẽte, y siruanse con pimiẽta y canela por encima: pero queriendo hazer los Macarrones estirados, hagase la pasta mas dura, y dexese vn poco reposar la hojuela sobre el tablero. y cortese a listas quadradas, ò de otra manera, a beneplacito, y cuezanse en el agua, y sal, y siruanse como los demas, y quien quisiere los podra cubrir de salsa verde.

Para freyr Macarrones en azeyte, llamados del vulgo Ferlingotos.

TOmese vna libra de la flor de la harina, otra libra de lechede piñones mondados, ò verdaderamente de almendras assi mismo mondadas: la qual estè tibia con açucar dentro,

co, y tres onças de migajon de pan remojado on la dicha leche, y otras tres onças de almẽ-ras dulces, y quatro de vino blanco, y haga-e de todo vna paſta como la ſobredicha, y ella los Macarrones con el rallo, ò ſobre el ablero, y frianſe en azeyte, y ſiruaſe con açu-ar por encima: lo miſmo ſe podra hazer de los ſtirados y cortados de las hojuelas hechas de a miſma maſſa.

Para hazer ſopas de Ciruelas paſſas, y otras frutas ſecas.

TOmenſe las Ciruelas paſſas, ponganſe a remojo en agua tibia, y deſpues cuezan-e con vino blanco, açucar, clauos, nuez moſ-ada, y canela, molido todo juntamente, y en ſtãdo cozidas tenganſe aparejadas rebanadas e pan toſtadas en platos, y pongaſe encima s Ciruelas paſſas con la decoccion, y ſiruan-e calientes con açucar por encima. Deſta miſ-na manera ſe pueden cozer los datiles corta-os por medio, los higos ſecos y otras fru-as.

Para hazer ſopas de Vuas paſſas.

TOmenſe las Vuas paſſas, y cuezanſe de la manera ſobredicha, y majenſe otras tãtas

passas crudas en el mortero,y destemplense cō la decoccion de las passas cozidas,y passese po cedaço,y hagasele dar vn heruor, añadiendol de aquella decoccion, si estuuiere muy espessa y mojense con ella las rebanadas del pan tost. das,poniendo las passas por encima con la misma decoccion, aduirtiendo que no estè el par del todo traspassado,de manera, que se deshagan las sopas siruanse calientes con açucar por encima.

Para hazer sopas de Peras Moscarolas, y otras Peras, Mançanos, y Membrillos.

TOmense las Peras Moscarolas,y quiteseles la flor,deseles vn heruor en agua, despues cuezanse con vino,y açucar molido,clauos enteros, y canela a rajas, y las peras Bergamotas, y de Aragon, haganse assar, y despues quiteseles la corteza con vino caliente,de modo que queden con color, y haganse cozer enteras,ò a tajadas,como las peras Moscarolas y despues se les puede hazer dar vn heruor en el agua despues de vn poco assadas. Las Mançanas dulces,que son mas tiernas que las peras,se assaran,y se cozeran del modo sobredicho enteras,ò cortadas à tajadas. Las mançanas coloradas de Aragon quieren cozer mas que las otras,tengase el orden en cozerlas, q̃ en las Ber-

gamo-

ςamotas, y en estando cozidas las sobredichas frutas, tengase rebanadas de pan tostadas acomodadas en platos, y echenlas encima dellas con la decoccion. De la propria manera se pueden cozer los Membrillos.

Para hazer sopas de diuersas legumbres secas y verdes.

TOmense los bisaltos secos, cuezanse como se dize en el capitulo de la tortera, y majese vna parte en el mortero, y passese por el cedaço con su caldo, y pongase la parte passada en vna caçuela, añadiendole pimienta, canela, y yeruas picadas, y vn poco de azeyte, en el qual se ayan frito vnas cebolletas, y despues tēganse aparejadas rebanadas de pan tostadas, y fritas, y acomodadas en platos, y sobre ellas pongase la parte de los bisaltos passada por el cedaço con los otros bisaltos enteros. Pero si quisieren seruir la sopa sin los bisaltos enteros, dexense las cebollas en el azeyte, ò mezclense con la parte passada de los bisaltos, y siruanse calientes cō canela por encima. De la propria manera se puede hazer de los garuanços blācos, y de los quebrantados sin passarlos por el cedaço, sino solamente cozidos como està dicho en su lugar. Lo propio es de las lantejas.

Para hazer sopas de Hongos frescos, grandes de castaños.

TOmense los Hongos de los castaños, cortesseles el peçon, y limpiense de vn pellejo que tienen encima, y lauense, y ponganse en vna tortera alta de orrillas, ò en vna caçuela cō azeyte, dientes de ajos machacados, y buena cosa de sal, y poluorizense con pimienta, y si se hizieren en la tortera, cuezanse con fuego abaxo y arriba, y haziendose en la caçuela, rebueluanse de arriba abaxo, y añadaseles yeruas picadas, y majese la parte mejor del pie, ò peçon en el mortero, y destemplese con çumo de agraz, y agua teñida en açafran, y pongase todo en los otros Hongos: haziendolas acabar primero de cozer, y despues tenganse aparejadas las rebanadas del pan tostadas, y fritas en platos, y ponganse encima los Hongos con la decoccion. Desta misma manera se pueden acomodar los tronchos de las alcachofas, y abeanerias despues de bien heruidos en agua, que seran mejores rellenos de vna composicion del mismo pie, ò peçon picado, y yeruabuena, y mayorana picada, y pan rallado, y pimienta, y canela, y despues sotestados con azeyte, añadiendole agua, y agraz, y tronchos de alcacho fas heruidos, y majados en el mortero, pimien

ta,

ta,canela,y açafran,y vn poco de otras yeruezuelas cortadas menudas,y en estãdo cozidos: siruanse con rebanadas de pan tostadas debaxo. Desta manera se pueden tambien acomodar los tronchos de los cardos heruidos,y cortados a tajadas.

Para hazer sopas de las Turmas,o Criadillas de tierra.

TOmense las Criadillas de tierra,y limpiense muy bien de la arena que tuuieren,y pónganse entre cenizas caliẽtes por medio quarto de hora,y hagaseles dar quatro heruores en vino,y pimienta, y limpiense de la corteza, y cortense a pedaçuelos, y ponganse en vn vaso de barro vedriado, ò de cobre estañado con tanto azeyte dulce que esten cubiertas, y vn poco de sal,y pimienta, y haganse freyr poco a poco,y añadaseles vn poco de çumo de narãjas,ò de agraz,y vino cozido,y haganse acabar de cozer,y despues tenganse aparejadas vnas rebanadas de pã tostadas, y fritas en azeyte, y mojadas de vna cõposiçion de vino blãco, çumo de naranjas,açucar,canela,clauos: la qual aya heruido,despues põgaseles encima las Criadillas de tierra con el caldo con el qual se cozieron,y siruanse calientes,aduirtiendo de que no esten muy saladas,ni muy dessaladas.

Sopas doradas, dichas vulgarmente capirotada para dia de Quaresma.

TOmense almendras dulces tostadas en la sarten, que no esten quemadas, y estreguēse con vn paño aspero, y majense, y por cada libra dellas pongase seys onças de passas, vna de canela, y vna de cortezas de naranjas confitadas, y en estando todo majado en el mortero con libra y media de açucar, destemplese con çumo de narãjas dulces, y maluasia y çumo de agraz, y passese todo por estameña, haziendo que la composicion sea liquida, y clara, y en auiendose passado põgase todo en vna caçuela, y hagase leuantar el heruor, meneãdolo siẽpre, y tengãse aparejadas rebanadas de pã tostadas y fritas en azeyte de almẽdras dulces, ò de oliuas bueno, y hagãse las sopas. De la propri manera se puedẽ cubrir diuersos pescados assados en parrillas hechos en caçuela, y heruidos.

Para hazer hueuos sorbidos.

TOmense los hueuos puestos del dia, y hagaseles vn agujero, no mayor q̃ de la cabeça de vn alfiler, y ponganse en vn vaso lleno agua, que aya heruido, y retirese el vaso lexos del guego, y hagase estar cubierto hasta

tan-

tanto que aya ſalido vn poco de la clara por el agujero, y toqueſe aquella clara, porque ſi ſe hallare durilla, el hueuo eſtara cozido, y ſe puede hazer de otra manera, haziendo heruir el hueuo por eſpacio de vn Credo, y deſpues dalle con el lomo de vn cuchillo, porque ſi reſiſtiere al primer golpe, eſtara cozido, y no eſtandolo, facilmente la corteza rompera. Conoceraſe tambiẽ ſi deſpues de auer eſtado por el dicho eſpacio de vn Credo en el agua hiruiendo puesto ſobre vna meſa, dandole vna caſtañeta baylare, eſtara cozido. El quarto modo de conocerlo ſera, ſi deſpues de auer eſtado como dicho es, por eſpacio de vn Credo en el agua hiruiendo, tomandolo en la mano, y apretandolo en el puño, eſtuuiere tan caliente que no ſe pudiere ſufrir en la mano, ſin duda eſtara cozido. El que ſe coziere al calor del fuego ſe ha de reboluer muy a menudo, y en començando a ſudar, y en faltando el ſudor, ſe podra quitar, porq̃ eſtà cozido. Quando ſe ſirue ſe ha de aduertir de romperlo poco a poco lexos de la punta con el lomo de vn cuchillo, y teniendo la punta del cuchillo alta hàzia arriba: lo qual ſe haze para que deſcubriendo el hueuo la leche, ſe quede en el, y pongaſe ancima vn poco de açucar, y ſal.

Para ſoteſtar, o enterrar entre braſas hueuos en caçuela, o en platos a la Franceſa.

Tome-

TOmese vna caçuela de barro con manteca limpia, y derretida, no muy caliente, y rōpanse los hueuos dentro, y haganse cozer cō fuego arriba y abaxo, y en començando a pararse blancos, poluorizense con sal, açucar, y canela, y siruanse con la misma caçolilla, con vn poco de çumo de naranjas, y açucar por encima. Desta manera se pueden seruir en platos de plata, y en caçolitas de cobre estañado, o de plata. Puedese tambien cozer la yema sin la clara, y a las caçolitas pequeñas, y a los platos se les da el fuego por encima con la cobertera de las tortas.

Para hazer hueuos en tortilla en la sarten con manteca de vacas.

PAra que los hueuos salgan blancos y limpios, hagase purgar, y limpiar la mãteca de vacas, porque tomãdola cruda, aunque sea fresca, con todo esso ay dentro della leche quajada, y recogida: lo qual es causa de que salgã los hueuos roxos, y que se apeguen en la sarten: y quando la manteca estara purgada, hagase deshazer poco a poco a fuego lento, y estando deshecha, y no muy caliente, rompanse los hueuos en la manteca, teniendo la sarten torcida del mango, porque la manteca cubra los hueuos, y haganse cozer poco a poco, antes sobre

las

las braſas que a la llama, echando ſobre la yema de la miſma manteca caliente con la cuchara, haſta tanto que ſe vea cubierta la yema, y entonces ſaquenſe los hueuos con la raſera, y ſiruanſe con çumo de naranja, y açucar por encima, y ſi los quiſieren mas cozidos, bueluanſe cõ la raſera.

Para freyr hueuos con ramillos de romero por dedentro.

HAgaſe calentar la manteca en la ſarten, y rompanſe los hueuos en la dicha manteca, y luego ponganſe los ramillos a la larga, y cõ la cuchara aprietenſe los hueuos de ſuerte que queden los ramillos del romero dentro, y ſiruã ſe calientes con çumo de naranjas, y açucar por encima. Puedenſe tambien cozer de otra manera en la ſarten hecha con vnos ojos como ojos de buey, y de todas las dichas maneras ſe pueden hazer con azeyte en lugar de manteca.

Para cozer huuevos duros con manteca de vacas, o con azeyte.

HAganſe cozer los hueuos con caſcara en el agua, que no eſten demaſiadamente duros, y deſpues ponganſe en agua fria, deſcaſcarenſe,

rense,y al punto enharinense,y frianse con mã teca de vacas colado,ò con azeyte,y en estando fritos siruanse con açucar,y çumo de naranjas por encima, o verdaderamente se cubran con vna ajada,ò otras salsas.

Para cozer hueuos rellenos.

HAganse cozer los hueuos de la manera q̃ hemos dicho en el capitulo passado,pero que esten mas duros, y quiteseles la cascara,y partanse a la larga por medio; saquenseles las yemas,y majese en el mortero cõ açucar mezclado cõ passas,pimienta,canela,yemas de hueuos crudos, vn poco de sal, çumo de naranjas,yeruabuena,mayorana, y pempinela picadas,y hinchase el vazio de la clara de la tal cõposicion,y pongase despues los dichos hueuos con su relleno en la tortera con tanta manteca que esten medio cubiertos,y haganse cozer con fuego arriba,y abaxo, y en estando la cõposicion quajada,y cozida siruase con su saborcillo hecho de agraz,açucar, çumo de naranjas,y passas cozidas por encima,ò si quando estaran casi cozidos,pongaseles encima vna salsa hecha de almendras majadas con migajon de pan,y yemas de hueuos crudas destempladas con çumo de agraz,açucar,y canela, y hagasele dar vn heruor à todo junto, dandole vn gusto de agredulce,y siruanse assi caliẽtes cõ la salsa por encima poluorizada cõ açucar,canela.

Para

Para hazer hueuos rellenos arrollados como ſuplicaciones.

BAtanſe los hueuos, y hagaſe de vno ſolo vna tortilla que coja todo el ſuelo de la ſarten, y poluorizeſe con açucar, y canela, y piñones mondados machacados, q̃ ayan eſtado are mojo, y paſſas cozidas en vino, y yemas de hueuos duros quebrantadas, y rebueluaſe la dicha tortilla hazia arriba como las ſuplicaciones, y deſpues hagaſe otra tortilla de la miſma grandeza, y poluorizeſe con açucar y canela, y ſobre eſta pongaſe la que eſtà rellena, y rebueluaſe hàzia arriba de modo q̃ tenga muchos doblezes: y cortenſe las puntas de vna y otra parte, y ponganſe en vn plato de barro, ò de plata con mãteca, açucar, agua roſada, y çumo de naranjas, y cõ eſte saborcillo deſeles vn heruor, y ſiruãſe aſsi calientes poluorizados con açucar, y canela. Puedeſeles tambien poner en el relleno queſo freſco rallado, y queriendoles dar color verde, hagaſe con çumo de yeruas.

Para hazer tortillas dobles.

TOmẽſe diez hueuos, y batanſe cõ vna poca đ agua roſada, y agua clara, y buena coſa đ ſal, y hagãſe diez tortillas, ſemejãtes aq̃llas

de

de los cañonzillos, y saquese la tortilla con vn tajador,o con vn plato de la grandeza de la sarten,y pongase en vna tortera, ò en vn plato de plata grandezillo, y encima de la tortilla esparzase canela,açucar,çumo de naranjas, y passas cozidas en vino,y tajadillas de queso fresco, ò queso mantecoso rallado,y yeruabuena, y mayorana,haziendo lo proprio en las demas tortillas hasta el numero de diez,y sobre las dichas tortillas pongase vna poca de manteca de vacas derretida,y açucar y agua rosada, y siruanse calientes. En lugar de la agua clara quando se batieren los hueuos,se puede poner vna taça de leche de cabras,ò de vacas.

Para hazer tortillas con yeruas picadas, y otras cosas.

TOmense ocho hueuos de dos dias, y batanse(que son mejores que los frescos para hazer tortillas,porque los frescos se endurecen,y salen tan amarillos como los otros) y en estando batidos, añadaseles vna taça de leche de cabras,y yeruabuena, y mayorana picadas, y piñones mõdados machacados, que ayan estado a remojo, y criadillas de tierra assadas en las brasas, cortadas menudas,y de la tal composicion haganse tortillas con manteca de vacas, boluiendolas de manera que se cuezan de ambas

bas partes, y siruanse calientes con açucar, y çumo de naranjas, y canela por encima.

Para hazer tortilla en el agua.

TOmense diez hueuos frescos, y batanse (los quales para este efeto son mejores q̃ los otros, paraque la tortilla sea mas tierna) y pongaseles vna poca de agua clara, y passense por estameña: tengase despues vn vaso cō agua, manteca, y sal, que hierua, y echense los hueuos dentro, y cubrase el vaso por vn poco, hasta tanto que los hueuos vengan arriba, y reduzganse en vna pelota con la cuchara agujerada, y saquense despues, y ponganse en vn colador, dexando colar el agua, y siruase assi caliente con açucar, canela, y çumo de naranjas, ò de agraz por encima, y queriendola blanca, en lugar del agua pōgase vna taça de leche de cabras, y queriendose verde, vna taça de çumo de azelgas, y espinacas puesto en el mismo instante que los hueuos quando hierua el caldo, porque si estuuiesse el çumo mucho tiempo con los hueuos, perderia el color: en lugar del çumo se pueden poner yeruezillas picadas,

Para cozer yemas de hueuos esparzidas en açucar.

Tomese açucar derretido con agua rosada, y

pongaſe en vna caçuela, ò plato de plata, y en aquel açucar echeſe las yemas de hueuos, y haganſe cozer con fuego arriba, y abaxo, y ſiruaſe en el miſmo plato con canela, y agua roſada por encima.

Para cozer hueuos en tortilla en platos, en caçolitas de plata ſin manteca, y ſin azeyte.

VNteſe la caçolita, ò el plato con vna poca de cera blanca, y pongāſe encima los hueuos, y haganſe cozer con la pala enfogada por encima, porque quiere mas fuego arriba que abaxo, porque la cera ſe quede en lo hondo: ſiruanſe con ſal, çumo de naranjas: y açucar por encima.

Para cozer hueuos ſobre la pala.

HAgaſe calentar la pala, y en eſtando bien caliente vnteſe con cera blanca, ò con azeyte, y luego eſparzanſe ſobre ella los hueuos y haganſe cozer con otra pala encima, ò al calor del fuego, y ſiruanſe con ſal, açucar, y çumo de naranjas por encima. Puedenſe tambien eſparzir los hueuos ſobre las braſas, que llamamos hueuos perdidos, para perſonas que no pueden comer.

Para hazer huevos tiernos, que llamamos rebueltos.

TOmese vna caçuela de barro, ò de plata, en la qual aya manteca de vacas, no muy caliente, y rompanse dentro los hueuos, y sobre ellos pongase vna poca de sal, y en començando a calentarse rompanse con vna cuchara de madera, ò de plata, y vayanse mezclando poco a poco, y añadaseles çumo de agraz, çumo de naranjas y açucar, y en auiendo tomado vn poco de cuerpo, siruanse calientes con agua rosada, y açucar por encima.

Para hazer Saluiata.

BAtanse diez hueuos, y mezclense con vna taça de çumo de Saluia, y espinacas, y passese todo por la estameña, y añadasele vn poco de sal, açucar, y canela, y tengase despues vna caçuela con manteca derretida, y hagase cozer dentro desta composicion, mezclandola con la cuchara, y en estando casi cozida, añadasele vn poco de agraz, siruase caliente con açucar y canela por encima: puedense tambien cozer como se cuezen los hueuos rebueltos en el capitulo passado.

Para hazer escudilla de hueuos con yeruas.

TOmese diez hueuos, y batanse, y tengase aparejado vn caldo hecho de manteca, sal, agua, pimienta, canela, y açafran, en el qual se aya espinacas, azelgas, yeruabuena, y mayorana cortadas menudas, como si fuessen para tortas, y quando aurà heruido vn poco con las yeruas, mezclensele los hueuos batidos con vn poco de pan rallado, y queso, y echense enel caldo, dãdoles vna buelta con la cuchara, y en auiendose subido hazia arriba siruanse calientes.

PARA HAZER PASTELES de varias suertes de pescados, y otras materias para dias de ayuno.

Para hazer empanada de Sollo.

TOmese el Sollo desollado, y cortese a pedaços de seys libras cada vno, y haganse estar embueltos por dos horas en vna composicion de pimienta, clauos, canela, gengibre, y nuez moscada machacados, agraz, y çumo de naranjas con sal en abundancia, despues

ten-

tengase hecha vna hoja de massa hecha de harina passada grosseramente por cedaço, y queriendo sazonarla por comer, amassese la harina de la manera que diximos en el segundo capitulo de los pasteles de carne: pero en lugar de los hueuos pongase vn poco de vino cozido de la Membrilla, y en lugar de la manteca vn poco de azeyte (por ser para dia de Quaresma) con pimienta molida, y sal buena cota, y la hoja sea gorda de vn dedo, mas ò menos, segun la grandeza del pescado, y poluorizarseha con las mismas especias que hemos dicho, y pongase el pedaço del Sollo sobre la pasta, poluorizandolo con las mismas especias por encima, cierrese la empanada, y hagase cozer al horno, y si le quisieren dar el color con agua teñida de açafrã, quedarà en arbitrio, en estãdo cozido seruirseha cozido, ò frio, a beneplacito hazese desta manera, antes para conseruar lo q̃ para seruirlo caliente. Si el tal pastel lo quisierẽ para dia de carne, se podra mechar el pedaço del Sollo con mechas de la pança del tozino, ò se pueden poner con el tajadas de sobrasadas, ò salchichones, y hazer la pasta de la manera que hemos dicho para la lengua de vaca.

Para hazer pastel de Esturion, que es el Sollo en caxa.

TOmese la pança del Sollo que será siempre mejor, desuellese, y cortese a pedaços grandes, y pequeños, segun el tamaño que ha de tener el pastel, y haganse estar por vna hora embueltos en especias, como en el capitulo passado: ponganse en la caxa con ciruelas passas, y guindas en el Inuierno, y en la Primauera: y en el Estio majuelas, ò agraz entero: la qual caxa sea hecha de harina passada por cedaço, y agua y sin sal, y sea bien sobada, y queriendose la caxa del pastel de mejor composicion ponganse en ella hueuos, y manteca de vacas, y cubrase el pastel, y haganse cozer, y en estando cozidos se seruira caliente: y aduiertase, que el Sollo de suyo es grasso y desta manera se puede hazer de todas las partes del Sollo, excepto la cabeça entera.

Para hazer pasteles de Sollo en caxa con Bisaltos frescos.

TOmese vna parte del Sollo desollada, y cortese a pedaços del tamaño de vn hueuo, y haganse estar por vna hora en vna composicion de azeyte ò manteca de vacas derretida, pimienta, canela, y sal, y ponganse en la caxa cō Bisaltos frescos: la qual caxa sea hecha de harina passada por cedaço, y añadaseles vnas yeruecillas picadas con açafran: cubrase el pastel, y

hagase

hagase cozer en el horno, y siruase caliente, y quedarà en arbitrio ponelle algunas tajadillas de queso, aduirtiendo de poner menos sal en la composicion, y en lugar de los Bisaltos frescos se pueden poner los secos que ayan estado a remojo, y medio cozidos.

Para hazer pasteles de Sollo en caxa con su caldillo.

TOmese el Sollo desollado, q̃ qualquier parte que sea, y cortese a pedaços, como en el capitulo passado, y haganse estar por dos horas en adobo real, y hecho de vinagre rosado, maluasia, açucar, sal, pimiẽta, clauos, y nuez moscada, y vn poco de ajo por darle olor, y tengase aparejada la caxa, algo mas sobada que las demas, y ponganse dentro los dichos pedaços, vna poca de manteca de vacas, y passas, cubrase el pastel, y hagase cozer, dexandole en la cubierta vn peçoncico, y en estando casi cozido, hagasele vn agujero en el peçoncico, y tengase despues aparejado vn poco del mismo adobo destemplado con açucar, y açafran, y yemas de hueuos batidos, y pongase en el pastel por el agujero del peçon, lleuese à acabar de cozer, y siruase caliente.

Para hazer pasteles de pulpetas de Sollo rellenas en caxa.

TOmense las pulpetas hechas, y rellenas, como se ha dicho en su lugar, hablando de los pescados, y ponganse en la caxa con granos de agraz en el Verano, y con guindas en el Inuierno, y añadaseles pimiẽta, canela, y vn poco de manteca de vacas, cubrase el pastel, y cuezase en el horno. Y si en el dicho pastel quisierẽ poner vna salsa hecha de auellanas tostadas, y çumo de naranjas, quedarà en arbitrio, y no sera menester poner las guindas, si se pone la salsa. Puedese tambiẽ poner con las dichas pulpetas, cebollas fritas con yeruabuena picada siempre que no se pusiere salsa, y en estando cozido se seruira caliente.

Para hazer pasteles de la pulpa del Sollo picado en caxa.

TOmese vna parte de la pulpa del lomo del Sollo, y otra pança, y por cada libra destas pulpas quatro onças de atun de hijada gordo dessalado, auiendole quitado el pellejo, y los huessos, piquese todo juntamente, añadiẽdole pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y

açucar, y en el Inuierno çumo de agraz, y en la Primauera, y en el Verano agraz entero con vn manojo de yeruas, y desta composicion se haran pasteles grandes y pequeños, hojaldrados y por hojaldrar, y si no quisiessen que la cōposicion fuesse tan enxuta, hagase medio cozer el atun de hijada, y el Sollo antes que se pique, y añadaseles manteca de vacas, ò azeyte por cōseruarlo xugoso: pero la experiencia enseña q̄ es mucho mejor poner la composicion cruda en la caxa que cozida, porq̄ es mas sabrosa, hagase cozer en el horno, y siruase caliente.

Para hazer pasteles de las ouas, y del higado del Sollo.

TOmense las ouas, y el higado quitandole la hiel, y cortense à pedaçuelos: los quales se han de emboluer en las especias sobredichas, y açucar, y agraz, y azeyte, y ponganse en la caxa con aquella composicion, en la qual estuuieron embueltos, y en estādo casi cozidos, por el agujero pongase vn saborcillo hecho de yemas de hueuos, açucar, çumo de naranja: y en dia de vigilia en lugar de yemas de hueuos, almendras majadas, destempladas con maluasia, açucar, y çumo de naranjas, hagase acabar de cozer, y siruanse calientes. Desta manera se pueden tambien acomodar los hueuos del

Sollo despues de estar heruidos, y cortados à boçadillos. Todos los sobredichos pasteles se pueden hazer mas picantes de especias, y se les puedẽ poner otras salsas, segũ el gusto de quiẽ los mãdare hazer. Y de la misma manera se pueden hazer pasteles de los pescados llamados alosa, espada, y aguida, semejantes al Sollo.

Para hazer empanadas de Porcelletas, que son Sollos pequeños.

TOmese la Porcelleta, ò el Sollo pequeño fresco, y limpio de sus interiores, quanto mas grandes, tanto seran mejores, desuellense y haganse estar en vna composicion de especias, y agraz, y sal, como hemos dicho del Sollo grãde, ponganse en la hoja de massa, y hagase el pastel, y cuezase ni mas ni menos q̃ el del Sollo, y siruase caliente, ò frio a beneplacito.

Para hazer pasteles de Porcelletas en caxa

TOmense las Porcelletas limpias de sus interiores, y desolladas, y cortẽse a pedaçuelos, segun su grãdeza: haganse estar por media hora embueltos en vna cõposicion de especias, en el capitulo de la pança del Sollo, y ponganse en la caxa con vn poco de azeyte, ò manteca de vacas y ciruelas passas, y guindas, agraz entero,

entero ſegun los tiempos, y hagaſe cozer en el horno, ſiruaſe caliente. Puedenſe tambien poner en el dicho paſtel varios ſabores, à guſto del que lo mandare hazer.

Para hazer empanada de Ombrina.

TOmenſe los pedaços de la Ombrina eſcamados, de ſeys libras cada vno, y ſi ſera del lomo, enmecheſe de atun de hijada q̃ aya eſtado a remojo, y ſi fueren de la pança no ay paraq̃ enmecharlos, hagaſe eſtar por vna hora en la cõpoſicion de las eſpecias del Sollo, pongãſe en la hoja de paſta, y haganſe cozer al horno, y en eſtando cozidos, ſiruanſe calientes, ò frios, à beneplacito.

Para hazer paſteles de Ombrina en caxa.

TOmenſe los pedaços de la Ombrina freſcos eſcamados, de ſeys libras cada vno, y haganſe eſtar por media hora en vna cõpoſiciõ de eſpecias, y ſal, dicha en los otros capitulos. Ponganſe en la caxa con cebollas fritas, abaxo, y encima, y granos de agraz, y vna poca de manteca de vacas: cubraſe el paſtel, y hagaſe cozer al horno, y ſiruaſe caliente, y del tal peſcado ſe pueden hazer paſteles de todas las maneras que del Sollo.

Para

Para hazer empanada de Atun.

TOmense los pedaços del Atun del tamaño que los quisieren, desuellése, y haganse estar en vna composicion de pimienta, clauos canela, nuez moscada, gengibre, sal, azenyte, y vinagre, ò agraz, y tengase el orden de hazer la empanada que se ha dicho del Sollo. Puedese tambien hazer estar en adobo, y despues hazer pasteles con la hoja de pasta de la manera que hemos dicho del Sollo, y hagase cozer de la misma manera, siruase caliente, ò frio, a beneplacito. Podrase tambien enmechar de Salmon que aya estado a remojo, poniendo menos sal en la composicion.

Para hazer pasteles de Atun en caxa de diuersas maneras.

TOmese la pança del Atun desollada cortada a pedaços del tamaño que los quisieren y hagase estar por vna hora en vna composició de especias, y sal, como està dicho, y pongase en la caxa hecha de harina passada por cedaço, y dentro ciruelas passas, y guindas secas, y cebollas fritas, cubrase el pastel, y hagase cozer al horno, y en estando cozido, siruase caliéte. Puedese tambien poner con la pança del Atun, bi-

altos,y hauas freſcas, y tambien ſe puede poner la pança en la caxa del paſtel ſola embuelta en las eſpecias,y en eſtando medio cozida ponerle vn guſtillo por el agujero hecho de ciruelas,y guindas,o verdaderamente hazer eſtar la pança en adobo , como hemos dicho de la del Sollo , y ſe pueden hazer paſteles de todas las maneras q̃ ſe hazen de la pança del Sollo. De la miſma manera ſe puede hazer paſteles de la palomida,que ſe hazen de las porcelletas,que ſon los Sollos pequeños.

Para hazer paſteles de Robalos enteros, y otros peſcados maritimos.

TOmeſe el Robalo que no paſſe de diez libras,y ſea freſco,y ſi fuere en el mes de Enero,no ſe le ſaque otra coſa que el inteſtino,y la hiel por la boca,eſcameſe,y con la punta del cuchillo denſele algunas punçadas,y hagaſe eſtar por vna hora embuelto en pimiẽta , y nuez moſcada machacadas,clauos , canela, y gengibre molido,ſal, azeyte, y vinagre,y pongaſe en la hoja de paſta hecha de harina grueſſa poluorizado con las miſmas eſpecias abaxo , y arriba,y hagaſe cozer en el horno , y en eſtãdo cozido ſe podra ſeruir caliente,ò frio, a beneplacito. Puedeſe tambien deſpues de auerlo eſcamado hazerlo eſtar en adobo real aſsi entero,

pol-

poluorizandolo despues con especias, antes q̃ se pongan en la hoja de pasta, y en el dicho pastel se pueden poner hojas de yeruabuena, y mayorana, que le daran perfetissimo olor; demodo se puede tambien hazer en empanada la Ombrina pequeña, el denton, el Coruo, la Orata, y el Fragolino grande, y la Salpa grande.

Para hazer pastel de la Alosa entera.

TOmese la Alosa y escamese, y por la boca saquense las tripas, y la hiel, dexandole los interiores, y denscle algunas punçadas cõ el cuchillo, y guardese todo el orden que se ha dicho para hazer pasteles del robalo entero, y siruase caliente, ò frio a beneplacito.

Para hazer empanada del Cefalo grande.

TOmese el Cefalo grande, escamese, y limpiese de sus interiores, y denscle algunos cortes con la punta del cuchillo, embueluase en pimienta, canela, clauos, nuez moscada, vinagre, y azeyte, y pongase en vna hoja de pasta con algunos dientes de ajos cortados, ò cõ yeruabuena, moyorana, y si lo quisieren echar primero en adabo quedarà en arbitrio no dexando de poluorizarlo con especias: hagase co

[... ha]zer del modo acostumbrado, y siruase caliente, ò frio, a beneplacito, y si lo quisieren en caxa, hagase pedaços, y guardese el orden del Robalo. De la misma manera se puede hazer de la alache del sorel, de las agujas grandes, y de la merluça fresca.

Para hazer empanada de los Besugos, y Pageles.

TOmese el Besugo grande, que sera siempre mejor, escamese, y por el ombligo saquesele la tripa: poluorizese con pimienta, clauos, canela, nuez moscada, y gengibre molido, y sal, y pongase con el Besugo yeruabuena, mayorana deshojada, y vn poco de serpillo, y pongase vna hojuela con manteca de vacas, ò con vn poco de azeyte, y hagase cozer del modo que los demas, y siruase caliente, ò frio, à beneplacito. Desta propria manera se puede hazer pastel del pescado llamado capon, y en Latin miluus cucullus, loccyx, y en las playas de Cataluña, y Valencia Caproig, y Lucerna, quitandole primero la espina del lomo.

Para cozer pasteles de la pulpa del Besugo, o pastel del Capon, y otros pescados.

EScamese el Besugo, y tomense las pulpetas quitandole las espinas, y el pellejo, escorchese el pescado capon, y tomese la pulpa sin espinas, y assi crudas la vna y la otra piquese con el cuchillo, añadiendole azeyte, ò manteca (segun el dia fuere) con pimienta, canela, clauos, nuez moscada, y buena cosa de açafran, y por cada libra de las dichas pulpas piquense cõ ello dos onças de Atun de hijada dessalado, ò verdaderamente de anchouas sin espina, yeruabuena, mayorana, vn poco de açucar y passas, y en estando mezclado todo con vn poco de higado de alguno destos pescados cortado a pedaçuelos, haganse pasteles en caxas grandes ò pequeñas, à beneplacito, y en estando casi cozidos se podra poner dentro por el agujero vn caldillo de çumo de agraz, y açucar, y en el Verano se puede mezclar con la con la composicion vn poco de agraz entero, y en todo tiempo se quieren seruir los dichos pasteles calientes: puede poner en los dichos pasteles setas, y en el Otoño criadillas de tierra limpias: desta manera se puede hazer pastel de las pulpas del fragolino, de la dorada, del denton, de los sardos maritimos, y de laguna, y de las anchouas frescas.

Para hazer pasteles de los Sardos,

TOmese el Sardo q̃ sea fresco, y sin sacalle los interiores escamese, y pongase por me

dia

lia hora en las dichas especias cõn flor de hinojo, y azeyte, y çumo de agraz, ò vinagre, y pongase vno sobre otro en la hoja de pasta, ò en caxa, poluorizandolos con las mismas especias, y vn poco de yeruabuena, y dientes de ajos, à beneplacito, y si quisieren les podran quitar la cabeça. Desta propia manera se puede hazer de la boga, y de qualesquier otros pescados pequeños, excetando el ignudo.

Para hazer pasteles del pescado llamado Ignudo en Italia.

LAuese el Ignugo con agua tibia, y embueluase despues en las sobredichas especias, añadiendole por cada libra quatro onças de Atun de hijada que aya estado a remojo cortado menudo, y vn poco de agraz y açucar, y vnas cebolletas picadas fritas, y yeruabuena, y mayorana, y passas, y desta cõposicion hinchase la caxa, y hagase cozer al horno, como se cuezẽ los otros pasteles, y desta manera se puede hazer del Latarino, y de toda suerte de pescados pequeñitos frescos sin espina.

Para hazer pasteles del pescado Rodauallo.

Tomese el Rodauallo, y limpiese de sus interiores,

res, y desuellese, ò con el cuchillo quitenſele vnas punchas que tiene ſobre el lomo, hagaſe eſtar por media hora en vna compoſicion de pimienta, y clauos, canela, nuez moſcada, y vn poco de azeyte, y çumo de agraz, y vinagre, y pongaſe en la hoja de maſſa, y empaneſe, y cuezaſe al horno, y ſiruaſe caliente, o frio, a beneplacito. Pero queriendolo en caxa, corteſe a pedaços, y poluorizeſe con las ſobredichas eſpecias, pongaſe en la caxa con algunas tajadas de Atun de hijada ſalado, yeruabuena, y mayorana, y algunas ciruelas paſſas damaſquinas ſecas por dedentro, y hagaſe cozer. Podraſe tambiē poner en la caxa ſimplemente ſin Atun de hijada, con vn poco de azeyte dulce, o manteca de vacas: y en eſtando caſi cozido, por el agujero de arriba pōgaſele vn caldillo hecho de çumo de naranjas, açucar canela, y açafran, ò verdaderamente el ſaborcillo de las lampreas: deſtas dos maneras ſe puede acomodar el lenguado, y la pacera que llamā en Italia, que es otra eſpecie de Rodauallo, deſollado quādo ſerā grādes, y el peſcado Sampietro, que es eſpecie de ſardina, auiendole quitado las eſpinas.

Para hazer paſteles de Rajada.

TOmeſe la Rajada y eſcorcheſe, y ſi fuere grāde, corteſe a pedaços, de diez libras cada vno poco mas o menos, ſegun lo que quiſieren,

ren, y cortese la parte de mas arriba, y mejor, que es el lomo, y pongase en la composicion de especias sobredicha, y agraz, cõ mas sal que se ha puesto en los demas, y pongase en la hoja de pasta, y hagase cozer como los otros, y puedese tambien antes de ponerse en la hoja, hazerla estar en adobo con ajo, y poluorizada con las mismas especias, y el tal se sirue caliente, ò frio, a beneplacito, y en el Verano se conserua quatro dias, y en el Inuierno diez: si fueren tajadas pequeñas, guardese el ordẽ del Rodauallo del capitulo passado.

Para hazer pasteles de Lampreas grandes

TOmese la Lampreа, y limpiese de su vascosidad con agua tibia, y saquensele las tripas, y la hiel, y dexesele el higado, y recojase la sangre, y cortese a ruedas, que no estè separada la vna de la otra, porq̃ se acomoden mejor en el pastel, y hagãse estar por vna hora, mas ò menos, segun el tiẽpo, en vna cõposicion de pimienta, clauos, canela, nuez moscada, çumo de agraz, y açucar, y sal molida, y vn poco de azeyte de almendras dulces, ò de oliuas, pongase en la caxa con datiles frescos, y cortados, y passas, y en lugar de azeyte se puede tomar manteca de vacas, y con ella yeruabuena, y mayorana picada: cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y en auiendo estado en el por media

hora, destemplese su sangre con maluasia, y çumo de narājas, añadiendole mas açucar, pongase dentro del pastel por el agujero de arriba y dexese acabar de cozer, y en estando cozido, sirvase caliente, y puedese conseruar algunos dias, y no queriendo el dicho saborcillo, pongase vna salsa hecha de almendras tostadas bié majadas en el mortero con passas, y açucar, destemplado con maluasia, y çumo de naranjas, y mezclado todo con su sangre antes q̃ se ponga en el pastel. Puedese tambien quando la Lāprea es en demasia grande, darle vna calda en el azeyte antes de ponerla en la caxa. Desta manera se pueden acomodar la morena, y el congrio fresco.

Para hazer pasteles en caxa de Calamares grandes y pequeños.

TOmese el Calamar grande, y quitesele la espina, y aquella cartilagine que tiene al rededor de la boca, los ojos, y los cabellos, que muchas vezes tiene llenos de arena: conseruese vna vexiguilla que tiene llena de vn licor negro, como tinta, y hinchase el Calamar, despues de bien limpio, y lauado de la cōposicion que diximos arriba, hablando de rellenar este mismo pescado, y pongase en la caxa, en la qual aya manteca de vacas dura, y passas, y cebollas

bollas fritas frias, añadiendole pimienta, canela, y açafran, y en lugar de la manteca se puede poner en azeyte, y çumo de agraz, y poluorizado con las mismas especias, cubrase el pastel, y hagase cozer, y estando casi cozido destemplese el licor de su vexiguilla con çumo de naranjas, maluasia, y açucar, y pongase en el pastel por el agujero de arriba, y hagase acabar de cozer, y en estãdo cozido siruase caliente. Puedese tambien en lugar desta salsa, quando no estuuiere relleno el calamar, y no huuiere cebollas en el pastel, poner el sabor de la lãprea del capitulo passado, destemplando su licor en lugar de la lamprea. De todas estas maneras se puede acomodar la xibia rellena, ò cortada a pedaços, y el pulpo despues de limpio de dentro y fuera, y toda suerte de Calamares pequeños.

Para hazer pasteles de Tertugas de mar, o de tierra en caxa.

TOmese la Tertuga de tierra, q̃ es sin comparacion mejor que la de mar, y porq̃ tẽga mas xugo, en acabando de cortarse la cabeça, assi cruda, saquese de la cõcha, y quitesele el pelejo, y las vñas, y toda otra inmundicia quitesele la hiel, el higado, y la corteza a los huessos si la tuuieren, todo esto embueluase en pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, y sal,

vn poco de açucar, çumo de naranjas, y açafran: pongaſe en la caxa del paſtel, añadiendole paſſas, y yeruabuena, ò cebollas tiernas picadas fritas, y vn poco de manteca de vacas, ò azeyte, cubraſe el paſtel, y hagaſe cozer, y en eſtando caſi coſido pongaſe dentro vn caldillo hecho de çumo de agraz, açucar, naranjas, y hagaſe acabar de cozer, y en lugar deſte ſabor ſe puede poner otro hecho de almendras, y en lugar de las almendras, en la Primauera ſe pueden poner ſetas, y quando no la quiſieren poner cruda en la caxa, ſe puede hazer cozer antes que ſe ſaque de la concha, guardando el ſobredicho orden de limpiarla. Si fuere aquella de mar, la qual es muy dura, y la ſacaren cruda de la concha, corteſe a pedaços, y haganſe eſtar por quatro horas por lo menos en adobo hecho de vinagre, vino cozido, ſal, y eſpecias fuertes, y ajo, ſaqueſe del adobo, y embueluanſe en la compoſicion de las eſpecias ſobredichas. Ponganſe en la caxa con cebollas picadas fritas, por debaxo y por encima, y vn poco de ſerpillo y mayorana, y hagaſe cozer como eſtà dicho, y en eſtando caſi cozidos, tomeſe del adobo, en el qual eſtuuieron los dichos pedaços, y pongaſe en el paſtel por el agujero de encima, y dexe acabar de cozer, y ſiruaſe caliente. De todas eſtas maneras ſe puede hazer el higado, y los hueuos ſin ponerlos en adobo, y deſtas ma-

neras

neras se puede acomodar la Tertuga de agua dulce que tiene cola.

Para hazer pasteles de Cangrejos Liones, y de Langostas en caxa.

TOmense los dichos Cangrejos, y haganse cozer con agua, sal y pimienta, saquense, y tomese la pulpa de la cola y piernas, y si las colas se quisieren hazer enteras, enmenchense espessas de pulpa de Anguillas saladas, y lo mismo se hara de las piernas, si las huuierẽ sacado enteras: poluorizense con pimienta, clauos, canela, y nuez moscada, y pongase en la caxa, con ciruelas passas, guindas secas, y yeruabuena, y cebollas picadas fritas: cubrase el pastel, y haga se cozer en el horno, y en auiendo tomado la primera calda, añadasele vn sabor de agraz, açucar, y canela, y açafrã, y hagase acabar de cozer. Puedese tambiẽ dexar las cebollas: y el sabor dicho, y poner otro hecho como aquel de la Lãprea. Mas queriẽdolos de otra manera, tomẽse las pulpas crudas, y piquẽse, y guardese el orden q̃ hemos dicho de hazer el pastel de la pulpa de besugo, y haganse pasteles hojaldrados, o sin hojaldre. Pero queriẽdo picar las pulpas cozidas de los dichos Cangrejos, guardese el orden q̃ hemos dicho de la pulpa del Sollo. De la propria manera se pueden hazer pasteles de qualquier otra suerte de Cangrejos.

Para hazer pasteles de Pagros, llamados en Italia Granchi.

TOmen los Pagros tiernos, y ponganse en la caxa con yeruabuena, y mayorana picadas, passas, pimienta, canela, clauos, nuez moscada, açucar, y sal, y manteca de vacas, ò azeyte dulce, y çumo de naranjas, ò de agraz: cubrase el pastel, y hagase cozer, y en estando casi cozido, añadasele por el agujero de arriba vn çumo de agraz, teñido con açafran, y açucar, ò vn saborcillo hecho de passas, y hagase cozer, y el tal pastel se sirue en todo tiempo caliente.

Para hazer pasteles de Ostiones.

TOmense los Ostiones, y saquense de la cōcha despues de auer estado vn poco sobre las parrillas, ò verdaderamente crudos: conseruese su agua, embueluase con pimienta, y canela, y ponganse en la caxa del pastel con vna poca de manteca de vacas, ò azeyte dulce, cubrase el pastel, y hagase cozer, como los demas, y en estando casi cozido tengase aparejado vn saborcillo hecho de otros Ostiones majados en el mortero, y vnas cimas de espinacas destēpladas con su agua, y vna poca de maluasia, y çumo de naranjas, y açucar, y pongase todo

por el agujero de arriba en el pastel, y hagase acabar de cozer. Puedese tambien hazer en pastel, ò en cebollas fritas, y acompañarlas en la Primauera con setas. Puedese tambien despues de auerlas sacado de la concha, freyrlas con manteca de vacas, con yeruabuena, mayorana, y çumo de naranjas, y en estando frios ponganse en la caxa del pastel, con passas, pimienta, canela, y cubrase el pastel, y hagase acabar de cozer desta misma manera se puede hazer de las Pechinas que llaman de Santiago, y de las Pechinas largas.

Para hazer pasteles de Gongolas, y Tellinas en caxa.

TOmense las Gongolas, y estouense en agua hiruiendo, con sal, y pimienta, en vna seruilleta, ò red, y saquense en estando abiertas del agua, y con destreza quitenseles las cõchas, recogiendo el agua que està en la concha, haganse freyr en manteca de vacas, ò en azeyte dulce con yeruas picadas, y çumo de naranjas, dexense enfriar, y ponganse en la caxa con passas, y pimienta, y canela, y con ella se pueden poner tronchos de alcachofas cozidos: cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente.

Para hazer pasteles de Caracoles sacados de la Cascara.

TOmense los Caracoles viejos que son harto mejores que los nueuos, y haganse cozer en agua, y saquense de la concha, y purguẽse de sal, como se suele: haganse freyr cõ cebollas, ò yeruezillas, como hemos dicho de las Gongolas, y ponganse en la caxa con pimiẽta, canela, y vn diente de ajo, y vino cozido, y ciruelas damasquinas secas, y buena cosa de sal, y cubrase el pastel, y hagase cozer al horno, como los demas, y siruase caliẽte. Tãbien se pueden hazer en pastel de todas las maneras que los Ostiones, ecetando que no se hã de majar, y se pueden hazer pasteles ojaldrados.

Para hazer pasteles de las Truchas, y de los Carpiones.

TOmese la Trucha, y si la quisieren entera, escamese, y limpiese de sus interiores, dãdole vn corte a la larga por ambas partes, y si fuere grande, denseles algunas punchadas con el cuchillo: dexenla estar por vna hora enbuelta, en vna composicion de pimienta machacada, clauos, y nuez moscada molido, y

vn poco

vn poco de çumo de agraz, ò vinagre, y sal, y tengase aparejada vna hoja de pasta hecha de harina gruessa, y pongase la Trucha, con especias debaxo, y encima, y algunas tajadillas de limon, cubrase el pastel, y hagase cozer del modo que se cuezen las demas. El tal pastel de Inuierno se conserua por diez dias, y en el Verano por quatro, y se puede seruir caliente. Desta propia manera se puede hazer el Carpion grande, y pequeño, y otros pescados de rios, escamados, y limpios de sus interiores.

Para hazer pastel del Luz grande.

TOmese el Luz grande, ò mediano, escamese, y limpiese de sus interiores, y queriẽdo empanarlo entero, hagase estar por tres horas en adobo real hecho de vinagre, sal pimienta, vino cozido, y dientes de ajo, saquese, y poluorizese con las mismas especias, que se ha poluorizado la Trucha, en el capitulo passado: pongase en la hoja de pasta con azeytunas dulces partidas, y hagase cozer en el horno, como se cuezen los demas, el qual se podra cõseruar por ocho dias, y seruirse caliẽte, y q̃riendolo en caxa, en estando el Luz escamado, se cortarà a pedaços a beneplacito, y se poluorizara con las dichas especias. Ponganse los pedaços en la caxa del pastel, cõ ciruelas passas y guin-

guindas secas, y haganse cozer, y en estando casi cozido, por el agujero de arriba se le pondra vna salsa blanca hecha de almendras, migajon de pan, y açucar destemplado con çumo de agraz, y maluasia, ò vino de la membrilla, y haga se acabar de cozer, y en estando cozido siruase caliente. Puedese tambien hazer en pastel cõ cebollas picadas fritas, ò con yeruezillas picadas, y en todas las sobredichas maneras se puede acomodar el pescado llamado Carpion, es a saber Reyna: y el Luz grande, despues de escamado, se puede enmechar de Atun de hijada dessalado, ò verdaderamente de anchouas dessaladas.

Para hazer pasteles de Tencas rellenas.

TOmese la Tenca grande limpia de sus interiores, y rellenese de la composicion de que se rellenan las Tencas, como diximos en su lugar, y poluorizese con las mismas especias q̃ la Trucha, y pongase en la caxa con algunas tajadas de camuesa, por encima, y hagase cozer en el modo que se cuezen los otros pasteles, y puede seruirse caliente, y conseruase. Puedese tambien desollar la Tenca, dexandole la piel en la cabeça, y apegada la cola, y despues rellenar la de la composicion de que se rellena la piel de la Tenca, como diximos en su lugar, y despues de rellena poluorizarseha con las mismas

especias, y açucar, y pōdrase en vna hoja hecha de la flor de la harina, yemas de hueuos, manteca, sal, y agua tibia, lo qual se haze paraque el pan se pueda comer juntamente con la Tenca: cubrase el pastel, y hagase cozer en el horno, y siruase caliente. Puedese tambien hazer el pastel dela Tenca grande, sin rellenarla, y sin desollarla: pero aduiertase de quitalles siempre a las Tencas los dientes: porque hazen amarga la vianda. Puedese tambien a las rellenadas, antes de ponerlas en la hojuela, darles vna calda en la sarten con azeyte, porque desta manera se cozeran mas presto que las crudas.

Para hazer pasteles de Anguillas grandes en caxa.

TOmese la anguilla, desuellese, y limpiese de sus interiores, cortesele la cabeça, y la cola, y lo demas cortese a ruedas, y hagase estar por vna hora en adobo real, y poluorizese con las sobredichas especias: pongase en la caxa del pastel, con vn poco de azeyte, ò verdaderamēte manteca de vacas, y hagase cozer, en el Inuierno se conseruara por ocho dias: mas queriendo seruirse caliente, no ay para que ponerle en adobo, sino poluorizarla con especias y poner en ella cebollas fritas, y ciruelas passas, y guindas secas, y en la Primauera majuelas, y en el Verano agraz entero.

Para

Para hazer pasteles de Ranas de muchas maneras en caxa.

TOmense las piernas de las Ranas apartadas del cuerpo, y haganse estar por media hora en vna composicion de cebollas tiernas picadas fritas, pimiẽta, canela, açafran, y vn poco de agraz. Ponganse en la caxa con passas, y haganse cozer, y en estando casi cozidas, tomẽse yemas de hueuos batidas, destemplense con çumo de agraz, y ponganse dentro por el agujero del pastel, y hagase acabar de cozer. Puedese tambien en lugar de las passas en la Primauera poner mojuelas, y en el Estio agraz entero, y no queriendo cebollas picadas, ponganse yeruezillas sin freyrlas, y en estando cozida, sir uase caliente. Puedese tampien hazer el pastel hojaldrado.

Para hazer pasteles de Ranas sin huessos en caxa.

TOmense las Ranas, y hagáse cozer con agua simple, y despues tomense las pulpas de las piernas, y mezclense con açucar, y las especias sobredichas, y çumo de naranjas, y ponganse en la caxa con manteca de vacas, y agan

cozer, y en eſtando caſi cozidas, tengaſe aja da deſtemplada con el caldo, con el qual ſe cozieron las Ranas, teñida con açafran, ò verdaderamente ſalſa blanca de almendras deſtemplada cou ſu caldo, y vn poco de agraz, y echeſe pòr el agujero, y hagaſe cozer, y ſiruaſe caliente, ò pongaſe otra ſalſa a beneplacito.

Para hazer paſteles de Atun de hijada ſalado en caxa.

TOmeſe el Atun de hijada, que no ſea rancio, deſollado, y hagaſe eſtar a remojo por ſeys horas, mudandole el agua y por otras dos horas hagaſe eſtar en vino, vinagre, y moſto cozido, ſaqueſe deſpues y pongaſe en la caxa, poluorizado con eſpecias, y açucar, y añadaſele cebollas picadas, ciruelas, paſſas, y guindas ſecas, y hagaſe cozer al horno, y eſtando mas de medio cozido, por el agujero ſe le pondra vn poco de aquel adobo, en el qual ha eſtado a remojo y hagaſe acabar de cozer, y ſiruaſe caliẽte, y ſi lo quiſieren cõſeruar, no ay para que poner el caldillo, y en lugar del adobo ſe le puede tãbien poner el de la Lãprea, ò qualquiera otro ſabor. Deſta manera ſe puede tambien hazer la Toñina, y la pança del Eſturion, que es el Sollo ſalpreſada, y el Salmon quando auran eſtado à remojo, y deſollados, y la Anguilla ſa-

lada,

ada, sin auer estado a remojo, y qualquier otro pescado de salmuera.

Para cozer pasteles de Sardinas, y de Anchouas.

TOmese vno de los sobredichos pescados, lauese cõ vino, y partase por medio, y quitensele las espinas, poluorizense con açucar, pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, y pongase en la caxa, mezclando las passas, y yeruezillas, y vn poco de manteca de vacas, ò azeyte: cubrase el pastel, y hagase cozer, y en estando medio cozido se le puede añadir por el agujero de encima vn saborcillo hecho de passas majadas destemplado con çumo de naranjas, y maluasia, y açucar, y en estando cozido siruase caliente. Puedese tambien hazer con cebolletas, ciruelas passas, y guindas secas, como hemos dicho el pastel de Atun de hijada. De la propia manera se puede hazer de los Arenques blancos despues de auer estado a remojo, y de los Agones, y Cefalos salados.

Para hazer pastel de pescado cecial, y otros pescados secos.

Tomese vna pescada cecial y hagase estar a remojo

mojo en agua tibia, desollãdola, y partanse sus pulpas a pedaços, y haganse freyr con cebollas y yeruas cortadas, y en estando fritas, se pondran en la caxa del pastel con pimienta, canela, clauos, y sal, y nuez moscada majada, passas, çumo de naranjas: cubrase el pastel, y hagase cozer como los otros, y si quisieren, le podrã poner algun caldillo dentro. De la propia manera se puede acomodar el Luz seco.

Para hazer empanada de la Saboga.

TOmaras la Saboga, y limpiarlahas de sus interiores, reseruando las ouas, y los hueuos aduirtiendo que tanto seran mejores, quãto mayores: poluorizese cõ buena cosa de sal, y mucha pimienta dentro y fuera, tengase hecha vna hoja de harina gruessa, y pongase encima la Saboga entera, con mucho peregil dentro, abaxo y encima, y cubrase con la misma hoja, y embiese al horno, y despues de cozida, siruase fria: y desta manera dura veynte dias, y mas, teniendola en lugar enxuto, donde no pueda mohezerse el pan por dedentro, y auiendo peligro de mohezerse (lo qual se vee facilmente abriendo el pan por vn lado) bueluase al horno, y en auiendose enxugado se puede cõseruar mas dias. De la propria manera se puede hazer empanada de las ouas, y de los hueuos de la Saboga.

TORTAS, O TORtadas, y tortillones, de pescados, y otras cosas, para dias de Quaresma.

Para hazer costradas del higado, y de las ouas del Sollo.

TOmese el higado del Sollo sin la hiel, laue se y cortese a tajadillas: hagase lo propio de las ouas, embueluase en vna composicion de pimienta, canela, clauos, y açucar, y tengase aparejada la tortera vntada con azeyte, con manteca de vacas, con tres hojuelas de passas sutilissimas, y su tortillon deshojado al rededor hechos de la flor de la harina yemas de hueuos, manteca de vacas, agua rosada, y sal y leche de cabras tibia, ò agua comun, y las hojuelas esten vntadas de manteca de vacas entre la vna y la otra, y poluorizense por encima con las mismas especias, y açucar, y pongase encima yeruabuena y mayorana picada, y majuelas, ò passas, y yemas de hueuos duras desmenuçadas, pongase despues el higado, y las ouas encima, y añadase en la Primauera setas frescas: poniendole encima de aquella composicion que hemos dicho, que se ponga debaxo con çumo de naranjas, cubrase la tortera con otras

dos

dos hojuelas vntadas con manteca de vacas, y por encima algunas listas de las mismas hojuelas, despues con el cuchillo que corte, y tenga la punta caliente, cortese el tortillon al rededor, y vntese con manteca de vacas derretida. Lo propio se haga a las listas que se huuieren puesto encima, y cuezase en el horno, ò baxo del tiesto, acudiendo a vntar de quando en quando con la manteca las listas, y el tortillon: porque hojaldren mejor, y en estando cozida la torta, siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima: algunas vezes se puede poner en ella algunas tajadillas de prouatura, ò qualquier otro queso fresco.

Para hazer tortada del higado, y de las ouas del Sollo.

TOmese el higado sin la hiel, y las ouas, y limpiense muy bien, y deseles vn heruor en agua, y sal, y con ellas vn poco de la pança del mismo Sollo dessalada, y en estando heruido, todo, saquese y dexese enfriar, piquese con el cuchillo con yeruabuena, y mayorana, mezclandolo todo con yemas de hueuos, y passas bien limpias, y açucar, y de las mismas especias de arriba, y vn poco de q̃so rallado, y çumo de agraz teñido en açafran, no auiendo majuelas.

Despues tengase la tortera vntada con manteca de vacas, y vna hoja de pasta algo gruessa, y su tortillon al rededor hecho de la misma cõposicion, que el passado, y pongase la misma cõposicion en la tortera, haziendo que la torta no sea mas alta que vn dedo, ò dedo y medio, y con otra hoja hecha a zelosia, ò cortada de otra manera, se cubrirà, y hagase cozer en el horno, ò baxo del tiesto, y siruase caliente poluorizada con açucar, y agua rosada: y si fuere dia de ayuno, en lugar de la manteca de vacas, põgase azeyte, y en lugar de los huenos de gallina, y del queso fresco, hueuos de Sollo crudos, y piñones mondados machacados, y datiles cortados menudos: y de todas las sobredichas maneras se pueden hazer las ouas, y el higado de la Ombrina, y del Robalo, y de qualesquier otros pescados, assi maritimos, como de agua dulce.

Para hazer tortada de la pulpa del Sollo.

TOmese la pança del Sollo dessollada, que es la parte mejor, y hagase cozer cõ agua y sal, y en estando cozida saquese, y dexese enfriar, y piquese con el cuchillo, y con ella yerua buena, y mayorana, y vn poco de serpillo verde, mezclãdo higos secos cortados a pedaçuelos menudos, passas, y piñones frescos machacados, pimienta, cañela, y clauos molidos,

açucar,

çucar, buena cosa de sal, yemas de hueuos cru
as, con vn poco de queso de Pinto rallado : y
engase aparejada la tortera vntada con man-
teca de vacas, y en ella vna hoja de pasta algo
gruessa, y su tortillon al rededor. Pongase den-
tro la cōposicion con vn poco de çumo de na-
ranjas, ò de agraz, porque tenga del suaue, y al-
gunos bocadillos de mãteca de vacas por de-
dentro, para que se cōserue xugosa, y cubrase
cō otra hoja de massa, y hagase cozer del mo-
do que se cuezen las demas, y siruase caliente
poluorizada cō açucar, y agua rosada, y en dia
de ayuno en lugar de los hueuos y del queso
pōgase pasta de maçapan, ò hueuos de otro
pescado, y en lugar de la manteca de vacas pō-
gase azeyte. Destas maneras se puede hazer tor
ta de la pulpa de toda suerte de pescados, assi
maritimos como de agua dulce vsados, auiēdo
les primero desollado, y quitado las espinas.

Para hazer costradas de lampreas grandes.

TOmense las Lãpreas, saquenseles los diē-
tes, y recogase la sangre, y limpiese con a-
gua caliente, y cortese a ruedas, y hahase estar
por media hora en vna composicion hecha de
sal, pimienta, clauos, nuez moscada, y açu-
car, y hagase medio cozer en el assador, saque-

se despues, y cortese a ruedas por el medio, partiendole en dos partes. Tengase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas, con tres hojuelas sutilissimas de pasta, vntada tambien con manteca, y su tortillon al rededor, y sobre las dichas hojuelas hagase vn suelo de yerbabriena, mayorana picada, y datiles frescos cortados menudos, y passas, y bocadillos de manteca, y açucar, y de las mismas especias en las quales huuiere estado embuelta la Lamprea, y sobre el dicho suelo pónganse los pedaços de la Lamprea, y sobre ellos otra tant composicion, como la que se puso debaxo vna poca de maluasia, mezclada con su sangre y çumo de naranjas, cubrase con otras dos hojuelas, y algunas listas de hojadas por encima y hagase cozer en el horno, ò baxo el tiesto, en estando cozidas, siruase con açucar, y agu rosada por encima, y en dia de ayuno en luga de la manteca de vacas pongase azeyte, y dest manera se pueden hazer las Lampreas peque ñas, sin auerlas assado primero, y el Congri fresco dessalado, y sin la espina de enmedio, la morena, quando estara bien limpia de su v cosidad, y de las espinas.

Para hazer costrada de pescado Ignudo.

LAuese el pescado Ignudo con agua tibia limpiese muy bien de su vascosidad, y p

ca

cada libra tomense tres onças del Salmon crudo dessollado, y piquese menudo, y mezclese con el dicho pescado. Tengase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas con tres hojuelas semejantes a las dichas, y guardese en todo el orden que se ha dicho para hazer la costrada de los Sardos, con las mismas materias. Desta propia manera se pueden acomodar todos los pescados pequeños, quitandoles las espinas, y queriendo hazer tortas, añadase vn poco de queso rallado, y yemas de hueuos, y en dia de ayuno en lugar del queso, y de las yemas de hueuos, se pondran nuezes secas mō dadas majadas, y migajon de pan remojado con las nuezes, y hagase la tortera de las sobre dichas maneras.

Para hazer tortada de Cangrejos grādes, assi maritimos, como de agua dulce.

TOmense los Cangrejos, y haganse cozer con vino, y vinagre, y pimienta, y saquese la pulpa de la cola, y de las piernas. Los de mar se cortaran a tajadas, y las colas y piernas de los Cangrejos de agua dulce se dexaran enteras, y si las quisieren cortar por lo largo las colas, podran: saqueseles primero vn nieruo que tienē, y frianse en la māteca de vacas, y en estādo fritas dexense enfriar: tengase aparejada

rejada la tortera vntada con mãteca de vaca con tres hojaldres sutilissimos de pasta, vntados tambien entre la vna y la otra con mãteca y su tortillon ojaldrado al rededor, y sobre las hojuelas pongase tajadillas de prouatura fresca, poluorizadas con pimienta, nuez moscada, clauos, y canela, açucar, y çumo de naranjas, y sobre ellas yeruabuena, mayorana picadas, y passas, y sobre estas materias ponganse las pulpas de los Cangrejos fritas, con otras tãtas materias por encima, quantas se huuieren puesto debaxo. Tambien se les pueden poner entremedias, como a los Sardos, vna hojuela de pasta frita con manteca de vacas: cuezase con otras tantas tajadillas de prouatura fresca, y bocadillos de manteca, y dos hojuelas sutilissimas hechas de la manera sobredicha, y cuezase como las demas, y siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. En dia de ayuno no se ponga prouatura, en lugar de la manteca de vacas, pongase azeyte de almendras dulces, ò verdaderamente de oliuas, y queriendose hazer torta, despues de auer picado las pulpas menudamente, guardese el orden de la torta del Sollo. Desta manera se puede hazer de toda otra suerte de Cangrejos, y de los Lagostines.

Para hazer costrada de los Ostiones.

Tomense los Ostiones sacados de la concha,

conseruando su agua dellos, y si los huuieren sacado crudos, tomese la parte mas blanca, y hagase freyr en manteca de vacas, y la orra parte que quedare majese en el mortero con almendras dulces tostadas, destempladas con su agua, y vn poco de agraz: y tengase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas, con tres hojuelas conforme a las otras que hemos dicho, y sobre ellas passas, yeruabuena mayorana picadas, y poluorizese todo con pimienta, canela, y açucar: despues pongase sobre esto los Ostiones, con otra tanta composicion encima, y con el saborcillo, cubrase con otras dos ojaldres sutiles, y algunas listas ojaldradas y hagase cozer en el horno, ò baxo del tiesto, y siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima, y en dia de ayuno en lugar de manteca pógase azeyte. Puedense tambien con los Ostiones poner seys turmas de iterra mondadas cortadas menudas. Desta manera se pueden acomodar los Ostiones en adobo, y salados, y toda suerte de Gongolas, y Pechinas largas, y Tellinas, y las demas deste genero, y estas costradas se pueden seruir por tortas.

Para hazer costradas de Caracoles sacados de la cascara.

TOmense los caracoles biẽ purgados, y haganse cozer en agua, de modo que esten bien cozidos, y saquense de la cascara, tomando la parte mejor, y bueluanse a lauar, y purguense con sal, y haganse depues freyr con cebollas picadas, y tengase aparejada la tortera vntada con manteca de vacas, cõ tres hojuelas de pasta sutilissimas, vna y otra, y el tortillon ojaldrado al rededor, y sobre ellas se põdra yeruabuena, mayorana picadas, y passas, y poluorizese todo con pimiẽta, clauos, canela, y açucar, y sal, y ponganse despues los caracoles con otra tanta composicion encima, quanta se puso debaxo, y poluorizẽse con las mismas especias. Puedese tambien poner vn poco de queso de Pinto rallado, y añadiendole vn poco de çumo de agraz, ò de naranjas, cubrase con otras dos hojuelas, y algunas listas ojaldradas por encima. Puedese cozer al horno, ò debaxo del tiesto, siruase caliente con açucar, y agua rosada por encima. Desta manera se puede hazer torta, auiẽdo picado los caracoles antes de freyrlos, y en dia de ayuno en lugar de manteca se ponga azeyte, en lugar de queso nuezes anexas quebrantadas, y mondadas.

Para hazer tortada de los interiores de las Tortugas de todas suertes.

TOmese el higado sin hiel, y los hueuos sin corteza, y por cada libra desto tres onças de pulpa de Anguila salada cozida, majada en el mortero: hagase freyr el higado y los hueuos vn poco con mãteca de vacas, tengase despues aparejada la tortera con tres hojuelas semejãtes a las passadas, y el tortillon ojaldrado al rẽdedor, y sobre las hojuelas se pōdra yeruabuena, mayorana, picada, y passas, pimienta, clauos açucar, y canela, y encima pongase el higado, y los hueuos, y la Anguilla majada, y destẽplada con çumo de naranjas, ò de agraz, y otra tanta composicion encima, que debaxo, y poluorizese con las mismas especias: cubrase la tortera con otras dos hujuelas semejãtes, y algunas listas ojaldradas, y hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto y siruase con açucar, y agua rosada por encima. Puedense tambien en lugar de la Anguilla majar setas, y destemplarlas con çumo de naranjas, ò de agraz, y sobre la composicion en lugar de manteca de vacas, azeyte de almendras dulces, ò de azeytunas, y queriẽdola hazer con la misma carne de la Tortuga, hagase cozer bien, y tomense despues las pulpas, y haganse freyr bien, y guardese el sobredicho orden en hazer la costrada.

Para hazer costrada de las Anchouas saladas.

TOmense las Anchouas, y lauense cõ vino, partāse por medio, y saqueseles la espina: tengase aparejada la tortera con tres hojuelas, y el tortillon, sobre las quales aya yeruabuena, y mayorana picadas, y passas poluorizense de pimienta, canela, clauos, y nuez moscada, y põganse encima de las Anchouas, y sobre ellas tāta composicion, quanta debaxo. Puedeseles poner en medio vna hojuela de pasta frita en mãteca de vacas, y si quisieren tajadillas de prouatura, y cubrase con otras dos hojuelas semejãtes, y sus listas ojaldradas por encima, y en estãdo cozida, siruase caliente por encima, y agua rosada, y en dia de ayuno en lugar de la manteca y de la prouatura pongase azeyte, y piñones mondados machacados.

Para hazer costrada de Atun de hijada, y otros pescados salados.

TOmense tres libras de Atun de hijada que no sea rancio, remojado, con muchas aguas, bien dessalado hieruase, mudandole el agua, y estando casi cozido cortese a tajadillas, y hagase estar en vinagre, y vino cozido: tengase aparejada la tortera vntada con manteca, y tres hojuelas como las sobredichas, y el tortillon al rededor, y sobre las hojuelas pongase açucar, pimienta, clauos, canela, yeruabuena, y

mayo-

mayorana picadas, passas, y piñones machacados, y ciruelas passas sin huessos, que ayan estado primero a remojo: ponganse despues sobre las dichas cosas las tajadas del Atun de hijada, con algunos bocadillos de manteca de vacas, prouatura fresca, ò qualquier otro queso sin sal, y otra tanta composicion sobre el Atun, como se ha puesto debaxo: y puedense hazer si quieren muchos suelos, y entre vno y otro vna hojuela de pasta frita, haziendo dos suelos con las mismas materias, y el Atun despues cubrase con otras dos hojuelas, y sus listas ojaldradas por encima, y hagase cozer al horno, ò baxo el tiesto, y siruase caliente roziada con agua rosada, y poluorizada con açucar, y en dia de ayuno pongase azeyte en lugar de manteca. Tambien se podran poner vnas cebolletas picadas fritas, y queriendose hazer torta, piquese el Atun menudo, y mezclense las otras materias, añadiendole hueuos, y requeson fresco, y en dia de ayuno en lugar de los hueuos, y requeson, pasta de maçapan, y huehuos crudos de otro pescado. Desta manera se puede hazer tambien de la Toñina, y del Salmon, de la Anguilla, y de los Mugnios, despues de auer estado a remojo, y escamados: porque los Mugnios no se cuezen.

Para hazer costrada del lomo de los Arenques ahumados, y de las Lizas saladas.

TOmese la tortera con las tres hojuelas, y el tortillon, y ponganse sobre ellas las mismas especias, y composicion del capitulo passado, despues ponganse vnas tajadillas de Liza, y del lomo de los Arenques, con sus ouas, y hueuos, poluorizandolos con açucar, y encima otra tanta composicion con çumo de naranjas: haganse dos suelos desta manera, si quisieren, con vna hojuela frita en medio, cubrase con otras dos hojuelas, y sus listas, cuezase al horno, y siruase caliente, poluorizada con açucar, y roziada cō agua rosada, y en dia de ayuno en lugar de manteca pongase azeyte de almēdras dulces, ò de oliuas, y no siendo dia de ayuno, se pueden añadir en la costra tajadillas de queso fresco, sin sal, ò tajadillas de prouatura, que es queso de Bufalo.

De diuersas maneras de tortas, o costradas de frutas y legumbres para dias de Quaresma, y cosas de leche a la vsança de Italia.

PAra hazer toda suerte de tortas, ò costras, assi llamadas en Italia, se ha de amassar la massa de la propria manera que diximos, tratando de los pasteles de carne, vsando siempre para los dias Quaresmales d̄ mãteca de vacas, y a la

a la torta delgada, como la que se suele hazer estendiendo la massa sobre la mesa, para cubrir los pasteles, llamaremos siempre hojaldre, aunque sea la massa lisa, y no deshojada, como es el hojaldre ordinario de que se cubren los pasteles de las pastelerias, y esto se aduierta, para que no aya confusion en tomar el hojaldre por el deshojado.

Para hazer costradas de hongos.

LImpiense los hongos de vn pellegito que tienen, y del peçon y de la tierra, y pongan se a remojo en el agua por vn quarto de hora, para que mejor se limpien de la tierra, saquense de alli, y dexenlos escurrir de aquella agua, y tengase aparejada vna caçuela, ó tortera cō tres hojaldres, y el tortillon a la redonda, y sobre el vltimo hojaldre se ponga vna poca de prouatura, ò queso seco rallado, yeruabuena, y mayorana picadas, todo poluorizado con açucar, pimienta, clauos, canela, y nuez moscada, y sobre esta composicion ponganse los hongos cō otra tanta composicion, y especias por encima y rociese con agraz, y çumo de naranja, y cubrase con otros tres hojaldres vntados entre el vno y el otro de manteca de vacas, cuezase en el horno, y siruase caliente con açucar por encima.

Costradas de turmas de tierra.

LImpiense las turmas, ò criadillas de tierrā de la arena, o tierra que tuuieren: deseles vn heruor en vino, o caldo, medio cuezanse debaxo de las brasas, y quiteseles despues la corteza, y cortense a pedacitos, mezclandolos cō otras tantas ciruelas passas, y pimienta, y mayorana picadas, y bocadillos de tuetano de vaca, con pimienta, canela clauos, nuez moscada, y y açucar, y çumo de naranja, y hagase la torta, como està dicho de las demas.

Tarta, y costrada de mançanas, y de todas suertes de frutas.

PElense las māçanas, y cortensen a tajadas, y hagāse estouar en vn vaso de tierra, ò de cobre con manteca de vacas fresca, y açucar, y vn poco de maluasia, ò buen vino blanco, y en estando estouadas, saquense de alli, y hagase la torta, ò costrada con tajadas de queso fresco debaxo y encima, y poluorizense con açucar y canela, y por dedentro algunos bocadillos de manteca de vacas, y de la propia manera se puede hazer de toda suerte de pieças.

Torta de membrillos.

Pongase

POngaſe el membrillo à aſſar en el reſcoldo de las braſas, deſpues quiteſele la corteza con vino, ò agua, y corteſe a tajadas delgadas: tēgaſe aparejada la caçuela tortera, cō ſus tres hojaldres, y el tortillon al rededor poluorizado con açucar, canela, y clauos, y ponganſe las tajadas del membrillo con paſſas, y bocadillos de manteca, y todo ſe poluorize con açucar y canela, cubraſe la torta con vn hojaldre grueſſo, y algunas liſtas de hojaldre, y cuezaſe en el horno, y ſiruaſe caliente con açucar, y agua roſada por encima. Puedeſeles añadir a los membrillos, datiles freſcos cortados menudos, deſpues de ſer cozidos en vino y açucar, y piñones remojados, y algunas tajadillas de queſo freſco.

Torta de duraznos.

POluoriſenſe los hojaldres, y el tortillon, cō pimienta, clauos, canela, nuez moſcada, y açucar, y ponganſe las tajadas del durazno mōdado tieſſo, no muy maduro, con bocadillos de manteca de vacas arriba y abaxo, y haganſe las tortas como las demas.

Torta de yeruas a la Lombarda.

PIquenſe menudas las azelgas con el cuchillo, y lauenſe con muchas aguas: dexenlas

escurrir en el colador, sin esprimirlas, porque quede en ellas su çumo, tomese despues vna libra de queso de Pinto rallado, y vna libra de requeson frasco, y vna onça entre pimienta y canela, vn quarto entre clauos y nuez moscada, quatro onças de manteca de vacas fresca, y seys hueuos, y hecha toda esta composicion, tengase la caçuela tortera vntada con manteca, y con vn hojaldre de pasta hecho de la flor de la harina, agua rosada, açucar y manteca, yemas de hueuos, y agua tibia, y pongase la dicha cōposicion en la caçuela tortera, cubriendola cō otro hojaldre; hagase cozer en el horno, y siruase caliente, y si quisieres puedes ponerle açucar en la composicion, y por encima.

Torta real de piñones, almendras, y otras cosas.

MOndese vna libra de almendras dulces despues de auer estado a remojo ocho horas en agua fria, y majense en el mortero, cō otros tantos piñones mondados, que ayā estado a remojo en agua fria por seys horas, y estādo todo majado cō dos libras de açucar fino, añadaseles libra y media de natas de leche de cabras, ò de ouejas frescas, añadase tambien seys yemas de hueuos frescos batidas, y quatro onças majadas en el mortero, y vn grano
de

e almizcle, y media onça de gengibre , y vna
oca de agua roſada , y queriendola blanca,
a lugar de gengibre ponganſe clauos, y cane-
,y nuez moſcada , y tengaſe aparejada la ca-
uela tortera,con vn hojaldre de paſta real de-
axo,algo gordo, y ſu tortillon hojaldrado al
ededor hecho de la flor de la harina , açucar,
nanteca de vacas , agua , roſada , y la ſal que
iere meneſter , y pongaſe dentro la compo-
cion,de manera que no ſea muy alta , ni muy
axa,y cuezaſe en el horno como el maçapan,
aziendo que la cubierta quede hecha de açu-
ar,y agua roſada,y ſiruaſe caliente,ò fria,a be
eplacito.

Para hazer torta real de varias compoſi-ciones.

TOmenſe ſeys onças de almendras dulces mondadas , que ayan eſtado a remojo o-cho horas en agua fria y ſeys onças de piñones remojados,y majenſe en el mortero, añadien-dole tres onças de migajon de pan remojado en leche de cabras,y paſſeſe todo por el ceda-ço ; añadiēdole cinco libras de leche freſca, y dos libras de açucar fino molido , y mezcleſe todo,de modo q̃ venga à eſtar liquido ,y pōga-ſe todo dētro de la caçuela a fuego manſo de carbon,cuezaſe de modo q̃ tome cuerpo, mez clandolo de cōtino,cō vna cuchara de madera

añadasele vna onça de canela, y media onça e
tre clauos, y nuez moscada, quatro onças d
manteca de vacas, y dos onças de agua rosad
y en estando todo cozido, saq̃se de la caçuel
añadiendole seys yemas de hueuos frescos,
seys onças de natas de leche de cabras, o de o
uejas, y no teniendo ni vno ni otro, pongase r
queson, y desta composicion hagase torta en e
modo sobredicho, y siruase caliente, o fria,
beneplacito, y quando se sacare del horno, ro
ziese con agua almizclada.

Tortareal de manjarblanco.

TOmense dos libras de manjarblanco he
cho de pulpas de pechos de capon, harin
de arroz, leche de cabras, y açucar como en su
lugar està dicho, y ponganse con el manjarbla
co ocho claras de hueuos batidas, y seys onça
de açucar, y dos natas de leche, y media onça
de gengibre molido, y dos onças de agua rosa-
da, y mezclese todo junto y hagase torta, co-
mo està dicho, y siruase caliente, o fria a bene-
placito, y en la dicha torta se pueden poner tã-
bien piñones mondados, remojados, o maja-
dos, y se puede cubrir con otro ojaldre de mas
sa lisa, o hecho a manera de zelosia.

Tortareal de natas de leche.

Pon-

POnganse diez natas, y dos libras y media de requeson fresco, y quatro onças de que rallado, y quatro onças de piñones remojaos, y majados, y libra y media de açucar, y vna onça de canela, molida, y media onça entre nez moscada, y clauos, y seys hueuos frescos, desta composicion se haga torta, como hemos dicho del manjarblanco.

Torta real de requeson, queso rallado, y çumo de mançanas.

SAquese el çumo de quatro libras de mançanas, y passese por la estameña, y tengase libra y media de requeson de ouejas, o cabras fresco, que aya estado a remojo quatro horas en la leche, y bien majada en el mortero, y tres onças de piñones, y diez claras de hueuos bien batidas, y vna libra de açucar, y tres quartos de gengibre, mezclese todo con el çumo de las mançanas, y desta composicion hagase torta, con vn ojaldre debaxo, y sin ojaldre en el modo dicho arriba, y en lugar del çumo de mançanas se puede poner çumo de membrillas, y en estando cozido siruase caliente, o fria camo quisieres.

Para hazer torta real blanca.

TOmese dos libras de queso fresco del di
y majese en el mortero hasta que venga
tener manera de manteca, añadiendole dos li
bras de açucar fino, y tres onças de agua rosa
da, y tres natas de leche del dia, y quinze clara
de hueuos frescos, y todo se passara por el ce
daço: tengase a punto la caçuela tortera vnta
da con manteca de vacas fria, poluorizada co
la flor de la harina: y pongase dentro la com
posicion, haziendola cozer poco a poco a fue
go manso, y mas de la parte de arriba que d
abaxo, y en estando casi cozida se le haga l
corteza de arriba con açucar, y antes que se sa
que del horno, desele lustre cō la clara del hue
uo, como al maçapan, y siruase caliente, ò fria
como quisieres, y esta torta, por causa del qu
so y de la leche, será mejor en el mes de Mayo
y si quisieres, puedes hazer la massa con yema
de hueuos, y especias ordinarias, y çumo d
mançanas.

Torta blanca comun.

MAssense, ò rallense dos libras de ques
fresco, y otro tāto requeson fresco, y v
na libra de queso de Pinto mantecoso, y sey
onças de queso de Parma, ò de tronchon, ralla
do, ò majado, q̄ sera todo vno: añadasele quin
ze claras de hueuos frescos batidos, ò verdad
ramente diez hueuos, con sus yemas, y seys o
ças de nata de leche, y tres onças de agua rosa
da, y

a,y quatro onças de passas, y media onça de engibre,y media onça de canela. y desta composicion hagase torta con el ojaldre, y torrillō rededor, ò sin pasta,y hagase cozer en el horno, haziendole la corteza de açucar, dandole el lustre antes que se saque del horno, y quando se sirue se le puede poner encima pan de oro, ò de plata.

Torta blanca de migajon de pan.

TOmese vna libra de migajon de pan blanco,y pongase a remojo en vn açumbre de leche de cabras,ò de vacas,y hagase heruir poco a poco en la leche con vna libra de manteca de vacas fresco,y en estando cozido,de modo que estè mas espesso que claro, cuelese por el cedaço,y tengase ocho onças de queso fresco del dia bien majado,con vna libra de requeson fresco,y libra y media de açucar, y media onça de gengibre,y vn poco de sal,y doze claras de hueuos,ò ocho hueuos con las yemas y claras,y desta composicion hagasele torta.

Torta de leche con diuersas composiciones a la Romana.

TOmense quinze hueuos frescos, con tres libras de quajada,y media açumbre de leche,y vna libra de açucar raspada, y vna onça

de canela, media libra de passas, y sal la que fuere menester, y tengase vna caçuela de tierra, ò vna tortera alta con manteca de vacas, q̃ hierua dentro y pongase dentro la dicha composicion, dandole el fuego poco a poco, hasta tãto que se vea que està espessa, y en estando cozida sirvase caliente, o fria a beneplacito, como quisieres, con açucar, y agua rosada por encima. De otra manera se puede hazer la dicha torta, poniendole en luhar de quajada, requesón fresco, y en lugar de açucar, miel, y membrillos, y migajon de pan rallado, y saldra mejor, cozer el pan rallado con miel, ò con vino cozido. La torta desta manera saldra mas parda, y requiere mas especias que de la otra manera, y se puede hazer en la caçuela con brasas por arriba y por abaxo.

Para hazer torta sin massa, llamada Tarta.

TOmense seys libras de leche de cabras, ò de vacas, passada por cedaço, con veynte y cinco hueuos bien batidos, añadiendole vn poco de sal y açafran, y dos onças de agua rosada, y libra y media de açucar fino molido: tengase vna caçuela tortera alta, cõ seys onças de manteca de vacas dentro caliente, y pongase dentro de la cõposicion, meneandolo vn poco por respeto del açucar, q̃ no se vaya al hondo:

do: ponganſe con eſta compoſicion otras ſeys onças de mãteca de vacas freſca a bocadillos, y vna onça de canela bien molida, y quatro onças de paſſas que ayan dado vn heruor en vino, ò en agua, y hagaſe cozer en el horno, y en eſtando caſi cozida hagaſe la corteza de açucar y canela, y ſiruaſe caliẽte, y eſta manera de torta, ſe llama tarta. De la qual ſe puede hazer otra torta deſta manera. Poner la tarta en vn cedaço, y dexar colar el ſuero, y en auiendoſe enfriado, a cada libra ſe le mezclaran ſeys onças de requeſon freſco, y quatro onças de queſo manteco ſo, y tres onças de piñones majados, tres onças de açucar, y quatro hueuos, ſeys onças de çumo hecho de azelgas, y eſpinacas, y deſta compoſicion hagaſe torta con el ojaldre abaxo, y arriba, y ſu tortillon al rededor.

Torta verde.

TOmenſe azelgas tiernas, y otras tantas eſpinacas, y borrajas, y bugloſa, y corteñſe menudas, lauandolas con muchas aguas, y friã ſe con manteca de vacas tengaſe deſpues queſo freſco, y anexo rallado, y requeſon majado en el mortero, y pimienta, canela, y hueuos batidos, y vna poca de leche de cabras, o de vacas, y de todo hagaſe vna compoſicion, y hagaſe torta, cuezaſe como las demas. Puedeſe hazer tambien ſin maſſa, como las tortas blancas,

auiendo puesto mas manteca en la caçuela, y mas leche en la composicion, y en estando cozida, siruase caliente, y en la que se hara sin massa, hagasele la corteza con açucar.

Otra manera de torta verde con çumo de yeruas.

MAjese el queso fresco, y el requesó, y que so anexo, tanto de vno como de otro, y a cada dos libras de queso majado vna libra de açucar, y vna libra de çumo hecho de azelgas, y espinacas, con dos libras de leche de cabras, ouejas, ò vacas, y diez hueuos batidos, y media onça de canela, media onça de pimiẽta, vn quarto entre nuez moscada, y clauos picados, y desta composicion hagase torta en la caçuela tortera, sin massa, es a saber, que quando se pusiere la composicion en la caçuela, estè la manteca caliente: porque en vn punto se aprieta la composicion, y no se apega al suelo, poniẽdole el fuego por arriba y por abaxo, y estando casi cozida hagasele la corteza de açucar y canela, y siruase caliente.

Tortas llamadas quesadas, por ser hechas de queso a la Ginouesa.

TOmese queso fresco hecho de vn dia sin sal y es harto mejor, quando apunta a ser agro: majese en el mortero hasta que venga a hazerse como manteca, y mezclense con el vnas pocas de azelgas, y yeruabuena picadas, y pimienta molida: tēgase despues vn ojaldre de pasta, y estiendase sobre vn suelo de cobre vntado con manteca de vacas, y sobre el pongase la composicion que no se leuante mas alta de medio d̄do, y sobrela cōposiciō esparzase azeyte dulce y cubrase con otro ojaldre sutilissimo y cuezase del modo sobredicho, y siruase caliente: porque fria no vale nada. Verdad es que a vezes la suelen recalentar, sobre las parrillas, y de la misma manera se puede hazer en la caçuela tortera.

Torta de yeruas comunes.

TOmense azelgas tiernas, cimas de espinacas, yeruabuena, mayorana: cortēse menudas, lauense, dexēse escurrir del agua de por si sin esprimirlas, ni apretarlas, tenganse dos libras de requeson fresco, y libra y media de queso Parmesano rallado, y seys onças de queso de Pinto mantecoso, y seys onças de manteca de vacas fresca media onça d̄ pimiēta, tres quartos d̄ canela, vn quarto d̄ clauos, seis huenos frescos batidos, y seys onças de açucar, y de todas estas cosas hagase la cōposicion, y tegase

gase aparejada la caçuela tortera, con vn hojaldre de pasta real dentro, y su tortillon a la redonda, y pongase dentro la composicion, y cubrase con otro hojaldre: cuezase en el horno, y siruase caliente. El hazerla alta, ò baxa, sera a tu aluedrio.

Para hazer torta de calabaças, y cebollas.

Tomese tanta cantidad de vno como de otro, y haganse cozer en agua: saquese, esprimase de modo que queden enxutas, piquense sobre la mesa, que no sea de nogal, y frianse con manteca de vacas, y en estando frias, por cada dos libras de calabaças, y cebollas fritas, tomese vna libra de queso fresco del dia, y vna libra de queso de Pinto majado con el queso fresco, y media libra de queso de Tronchon rallado, diez hueuos frescos, vna copa de leche, vna libra de açucar, tres quartos de pimienta, vna onça de canela, y vn poco de açafran, y desta composicion hagase torta con vn hojaldre debaxo, y otro encima, y su tortillon hojaldrado al rededor, y cuezase en el horno, y siruase en todo tiempo caliente, y en la composicion se podran poner veruezillas picadas, a gusto de quien la ha de comer.

Para hazer costrada de setas en dia de Quaresma.

TOmense las setas raspadas, y bien limpias de la tierra, y lauense bien, y si fueren grãdes, partanse en bocadillos, y haganse freyr en azeyte. Tengase aparejada la tortera vntada con azeyte con tres hojuelas de pasta de la flor de la harina, y leche de almendras, ò de piñones, tibia, sal, y açucar, y sobre las hojuelas ponganse las setas mezcladas con yeruabuena, y mayorana picadas, y tajadillas de Atun de hijada cozido, y dessalado, poluorizado todo con pimienta clauos, canela, y açucar, con çumo de naranjas, ò de agraz por encima, cubrase con dos, ò tres hojuelas de pasta semejantes, vntadas entre la vna y la otra con azeyte, y hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto. Desta manera se puede hazer de toda suerte de hongos frescos, y bisaltos, hauas frescas tiernas, y siruase caliente.

Para hazer costra de ciruelas passas, y guindas secas.

TOmense las ciruelas, y las guindas secas, q̃ ayan estado a remojo, y saquenseles los huessos: despues tenganse datiles limpios cozidos cortados a pedaços, y passas de Corinto, y higos secos de barriles cortados a pedazillos, y piñones machacados, pimienta, canela, clauos, nuez mozcada, y açucar, y mezclese todo

junta-

juntamente,las frutas,tanto de las vnas como de las otras,y tengase aparejada la tortera,vntada con azeyte de almendras dulces, con tres hojuelas sutilissimas de pasta hechas de la flor de la harina,leche de piñones açucar y sal. Las quales hojuelas esten vntadas entre la vna y la otra con azeyte de almendras. Pongase la composicion dentro en la tortera, y si quisieren en la composicion vna hojuela de pasta frita en manteca de vacas,se podra hazer. Desta manera se pueden hazer muchos suelos, y cubrase con otras dos hojuelas sutiles y la tercera puede lleuar muchas labores, y cuezase en el horno,o debaxo del tiesto, poluorizada con açucar,y siruase caliente. Puedenle poner en el las criadillas de tierra,y queriendose hazer torta, mezclense con las sobredichas materias hueuos crudos de pescado,y mas yeruas.

Para hazer tortas hogazas en dia de Quaresma hojaldradas.

TOmense dos libras de harina, seys onças de almendras dulces, ò verdaderamente vna libra de piñones mondados, y haganse leche,la qual sea tibia,tres onças de açucar, dos onças de agua rosada,vna onça de sal, dos onças de almendras dulces, y mezclese todo juntamente con la harina, y hagase vna massa no

muy

muy dura, y mezclese por vn quarto de hora muy bien batida, y hagase vna hojuela larga sutil, y vntese con azeyte de almendras dulces, ò de oliuas, y poluorizese con açucar y canela, y arrollese hàzia arriba, y en auiendo hecho el dicho tortillon, se haran ruedas pequeñas, y estas ruedas se haran hogazas, allanandolas con la palma de la mano, las quales se podran cozer en la tortera, como las tortas, ò freyrlas en el azeyte, y siruanse calientes con açucar y canela por encima: y desta hojuela se puede hazer tortillon relleno con açucar, y canela, y passas cozidas en vino, y piñones majados, y passas de sol sin granillos, y despues cozerlas de la manera que se cuezen las tortas, ò freyrlas: y aun desta pasta se pueden hazer flaonzillos, ò buñuelos rellenos de composiciõ hecha como se dize en la torta rellena de ciruelas passas de mazapan grande, y pequeño, y otras formas de frutas de sarten

Para hazer hogazas simples en dia de Quaresma.

TOmese vn pedaço de pasta hecha como en el capitulo passado, y della hagase otra hojuela sutilissima del tamaño de la tortera que quisieren, y otra hojuela algo mas gorda que la otra, y tengase aparejada la tortera vntada cõ azeyte,

azeyte, y pongase dentro la hojuela mas gor-
da, y despues otras ocho, vntada entre la vna y
la otra con azeyte de almendras dulces, y pol-
uorizadas con açucar, y canela, y la vltima ho-
juela puede lleuar las labores que dieren gusto,
y vntense por encima, y haganse cozer, y en es-
tando casi cozidas deseles la capa de açucar, y
siruase caliente, y algunas vezes se puede, po-
ner entre hojuela y hojuela flor de sauco ver-
de y seca.

Para hazer tortas de muchas suertes, llamadas caneladas, y mazapanadas.

TOmese vna libra de almẽdras dulces tres
onças de mançanas mondadas, dos onças
de piñonada, y vna onça de canela, dos onças
de orejones, de duraznos, ò melocotones, que
ayan estado a remojo, dos onças de cortezas
de naranjas confitadas, y en estando majado en
el mortero, añadasele vna copa de agua rosa-
da: para hazer la composicion mas liquida: ten-
gase despues aparejada la tortera, con vna ho-
juela de pasta algo gruessa hecha de la flor de
la harina, sal, azeyte, leche de piñones y açucar,
y pongase sobre la dicha composicion: y la ta[l]
torta no quiere ser muy gruessa: cubrase con
otra hojuela que lleue diuersas labores: haga-
se cozer a poco fuego, dandole su corteza de

çucar,y agua roſada,y ſiruaſe caliente, o fria beneplacito. Deſta manera ſe puede hazer la torta maçapanada hecha de almendras majadas, y açucar, y agua roſada, ò paſta de maçapan:y tambien ſe puede hazer torta de la miſma manera de diuerſas frutas confitadas, mezcladas con paſta de maçapan, y piñonada majada con ellas,y enla que ſe quiſiere que aya vn poco del aſpero, pógaſe çumo de naranjas, o de agraz claro.

Para hazer torta de eſpinacas, y otras yeruas odoriferas en dia de Quareſma.

TOmenſe las eſpinacas tiernas, y haganſe freir en azeyte boniſsimo, y en eſtando fritas eſcurraſe el caldo, y piquenſe menudas: ponganſe con ellas yeruabuena, mayorana,y pimpinela picadas, paſſas de legia, y de ſol ſin granillos,y nuezes viejas majadas en el mortero,y migajon de pan remojado en agua,pimiẽta,canela,açucar, y vnas pocas de cebollas fritas,y todo a buen juyzio.Tengaſe aparejada la tortera vntada con azeyte,y vna hojuela de paſta algo grueſſa, y pongaſe dentro la compoſicion, cubraſe con otra hojuela a zeloſia, ò repulgada,y hagaſe cozer en el horno,ò debaxo del tieſto, y en eſtando caſi cozida hagaſe la corteza de açucar, y ſiruaſe caliente. En eſta

composicion se pueden mezclar colas de Can-
grejos, caracoles fritos con cebollas, y tambi[en]
de las setas mondadas, o algunas tajadillas d[e]
mançanas, y de muchas otras diuersas mate-
rias a juyzio del cozinero.

Para hazer tarta de cardos en dia de Qua-resma.

TOmese el cardo, y mondesele la parte me-
jor, y pongase a remojo por dos horas
cortese el troncho en muchas tajadas, hagas[e]
heruir con agua y sal, y azeyte de almẽdras du[l]-
ces, y en estando cozidos piquense menudo
con el cuchillo, añadiendosele vn manojo d[e]
yeruas picadas, y por cada libra de composici[õ]
quatro onças de criadillas de tierra mõdadas
cortadas menudas, y onça y media, ò dos on-
ças de piñones mondados, que ayan estado a
remojo machacados, tres onças de passas de
Corinto bien limpias, quatro onças de açucar
media onça de canela, media onça de pimien-
ta, buena cota de sal sumo de naranjas, tres on-
ças de azeyte de almendras, y mezclese todo
juntamente, y hagase torta cõ dos hojuelas de
pasta, y hagase cozer en el horno, ò debaxo de
tiesto, y en estando casi cozida hagase la corte-
za de açucar, y sirvase caliente. Desta manera se
puede hazer de los tronchos de las alcachofas
ò alcanerias, cozidos y picados.

Para

Para hazer torta de esparragos hortenses, y siluestres.

TOmense las cimas de los esparagos, y haganse heruir, piquense menudas, y mezclense con la composicion del capitulo penultimo precedente, y hagase la torta del modo sobredicho.

Para hazer torta de bisaltos secos, y otras legumbres.

TOmense los bisaltos secos, que ayan estado a remojo, y haganse cozer, y en estando cozidos saquense del caldo, y majense en el mortero, y por cada libra dellos quatro onças de almendras dulces majadas con ellos, y cuelense por el colador, y añadaseles vn poco de su caldo gordo, y quatro onças de cebollas picadas fritas, y vn manojo de yeruas picadas, y quatro onças de passas de Corinto limpias, y vna onça de pimienta, media onça de canela, seys onças de açucar, buena cosa de açafran: hagase la torta con dos hojuelas, y cuezase al horno, ò debaxo del tiesto, y en estando casi cozida, hagase la corteza de açucar, yagua rosada. Desta propia manera se puede hazer de los garuãços secos, frisoles, lentejas, y de las hauas,

auiendolas cozido de la sobredicha manera.

Para hazer torta de garuanços quebrantados.

TOmense los garuanços quebrãtados limpios, y bien lauados, y cozidos con agu y azeyte, y en estando cozidos, passense por e cedaço, y por cada libra de la dicha pasta añadasele dos onças de piñones majados (en Italia les ponen vna fruta llamada mostachcioles, y yeruas picadas, vnas pocas de cebollas fritas y vna onça entre pimiẽta, y canela, y ocho onças de açucar, vn poco de maçapan, y tres onças de azeyte de almendras, para conseruarl xugosa. Despues tengase la tortera vntada con azeyte, con vna hojuela de pasta algo gruessa, y pongase la composicion en la tortera, y cubrase con otra hojuela hecha à zelozia, ò otras labores y hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto, haziendole corteza, y siruase caliente. De la propia manera se puede hazer de las ouas quebrantadas.

Para hazer torta de leche de almendras

TOmese vna libra de almendras dulces y majese en el mortero, cõ vna libra de açucar, y cinco onças de harina de almidon, y quatro onças de piñonada: destẽplense las dicha materias con libra y media de caldo de Luz

no mu

o muy ſalado,y con tres onças de agua roſa-
a , ſi eſtuuiere bien majado, no aurà para que
aſſarlo por cedaço. Ponganſe todas eſtas co-
s en vna caçuela, y hagaſe cozer la dicha cõ-
poſicion,mezclandola de contino con vna cu-
hara de madera ; y en començando a tomar
uerpo , quiteſe del fuego ,y dexeſe enfriar , y
agaſe torta con dos hojuelas , de la manera q̃
haze la preſedẽte. Puedeſe tambien poner la
ompoſicion en la tortera ſin ſer cozida : mas
orque no tenga el olor de la harina , ſe haze
rimero cozer,y queriẽdo variar la tortera de
olor , pongaſe con canela,y açafran,y paſſas,
ſaldra amarilla:y queriendola verde:çumo de
ſpinacas:y la tal torta ſe ſirue caliente, y fria.
La dicha compoſicion, quando eſta cozida en
a caçuela , ſe puede ſeruir por eſcudilla , con
çucar,y canela por encima.

Para hazer torta de almidon en dia de Quareſma.

TOmeſe vna libra de paſta de maçapan majada , y tres onças de piñonada , y quatro
onças de almẽdras, y açucar , y mezcleſe todo
ũto cõ tres onças de agua roſada,y deſta com-
poſiciõ ſe hara torta,guardando el ordẽ de ha-
zer la hojuela en la tortera vntada cõ azeyte de
almẽdras dulces,y por encima cubrirla cõ otra
hojuela hecha a zeloſia , hagaſe cozer al hor-

no, ò debaxo del tiesto, y siruase caliẽte, o fria, a beneplacito, con açucar, y agua rosada por encima.

Para hazer torta de maçapan, y de varias composiciones.

TOmese vna libra de almendras dulces mõdadas, quatro onças de piñonada, vna libra de açucar, y majese todo juntamente con tres onças de agua rosada, y desta composiciõ haganse tortillas grandes, o pequeñas, con hojuela de pasta hecha como se dira en el siguiente capitulo cortadas con la bujeta, o con el cañuto de madera, y frianse enel azeyte, y en estando fritas, siruanse caliẽtes con açucar por encima. Desta manera se pueden hazer tortillitas de las composiciones de todas las costras, y tortas sobredichas.

Para hazer flaonzillos de pulpas de Anguillas frescas.

TOmese la Anguilla fresca desollada y cortada a ruedas, y assada en el assador: partase por medio a ruedas, y quitese la espina, y tengase vna hojuela de pasta hecha de harina, agua rosada, vino blanco, sal, azeyte, o verdad-

rāmente leche de piñones tibia, poluorizese la Anguilla con pimiēta açucar, y canela, clauos, y pongase dos, o tres pedaços sobre la dicha hojuela sutil, y larga vn palmo, y junto a la Anguilla passas, y vn poco de yeruabuena, y mayorana picadas, y arrollese la hojuela hàzia arriba, cogiendo dentro la Anguilla haziendo tres doblezes a modo de rosquillas y en auiendo hecho el flaonzillo, mojese la pasta, y peguese el vn cabo con el otro, para que no pueda salir la composicion, y de la vna, y otra vanda se le daran tres cortes con la bujeta: frianse en azeyte, y siruanse calientes con açucar por encima.

Para hazer fruta de sarten para dia de Quaresma.

TOmese vna onça de leuadura, y vna libra de harina, y amassese cō leche de piñones hecha con vn poco de vino blanco, y agua rosada, y agua comun tibia, y sal, y açucar, y azeyte, y para darle color vn poco de açafran, y en estādo hecha la pasta no muy dura, hagase vna hojuela sutil, y della cortar todas las laborzillas que quisieren, doblandola primero, y frianse en azeyte, y en estando fritos, siruase en platos, con miel, y açucar por encima. De la propia pasta se pueden hazer buñuelos, la qual se puede tambien hazer con leche de piño-

nes ſolamente con el vino, agua, azeyte, açu-car, y ſal.

Para hazer paſta liquida, de la qual ſe pue dan hazer tortitas, buñuelos, y otras frutas de ſarten.

TOmeſe la flor de la harina, y pongaſe en vn vaſo de tierra vidriado, ò de tierra eſtañado, y amaſſeſe con agua, vino blanco, azeyte frio, y ſal, y tiñaſe con açafran, y bataſe mucho con la cuchara de madera, de modo que venga a hazerſe como vna cola derretida: deſpues tengāſe moldes de diuerſas formas, y haganſe calentar en el azeyte los dichos moldes, y mojenſe en la dicha paſta, y bueluanſe en azeyte, y luego deſpegara la paſta, y ſe cozera la fruta de ſarten en el azeyte, y en tomando color, ſaqueſe, y ſiruaſe con açucar por encima. Deſta paſta ſe pueden hazer buñuelos de hojas de laurel, majadas en ella hojas de ſaluia, de borrajas, y de ramillos de romero, añadiendole paſſas remojadas en vino caliente, vna poca leuadura, y açucar, y auiendo eſtado la paſta en lugar caliente, ſera mejor para hazer tortillas. Y toda ſuerte de tortitas quiere ſeruirſe caliente con açucar y miel por encima.

Pa-

Para hazer vna pasta liquida, de la qual se podran hazer diuersas suertes de tortillas fritas.

TOmese vna libra de almendras dulces: y majense en el mortero, y destemplense cō tres libras de agua tibia, y hagase calentar la dicha leche, despues tenganse dos onças de leuadura destemplada con agua tibia, y ponganse en la leche de almendras, con vna poca de sal, y quatro onças de açucar, y ocho onças de vino blanco, y quatro onças de azeyte, y dos libras de la flor de la harina, y vn poco de açafrā para darle color y batase la dicha pasta por media hora con la cuchara de madera, dexese reposar en lugar caliente por tres horas, bueluase a batir otra vez con la cuchara, cubrase el vaso, y por media hora pongase à vn calor templado, y bueluase a batir la pasta otra vez, y hagase la prueua en el azeyte caliente, y si la tal pasta se hinchare tendra perfecion y sino bueluase a batir, y dexenla reposar. Despues con la cuchara se haran las tortillas, ò buñuelos, grandes, ò pequeños, como quisieren, y en estando cozidos siruanse calientes con açucar por encima, y desta manera de pasta se pueden hazer tortillas de Sardos, Anchouas, tajadas de māçanas, y d' calabaças, y de puerros blācos cozidos

y de colas de Calamares heruidos, de hojas de saluia, y otras materias. Puedese tambien hazer la pasta sin leche de almendras con agua tibia sola, y mas harina.

Para hazer tortillas de arroz.

TOmese vna tortilla de arroz limpio, y lauese con muchas aguas, y pongase al fuego con tanta agua fria, que lo cubra y en auiēdose embeuido el agua, tengase leche hecha de vna libra de almendras, y media libra de açucar, y pongase dentro la mitad, añadiendole lo restante poco a poco, hasta tanto que estè bien cozido, y durillo, y en estando cozido se estēdera sobre vn tablero, y dexarseha enxugar por si mismo: tomese despues, y haganse pelotillas, y embueluase en vna pasta liquida hecha de la flor de la harina, agua, sal, y vino blanco, y frianse en el azeyte, y siruanse calientes con açucar por encima. Puedése hazer de otra manera en estando enxuto el arroz, majese en el mortero, y añadase con el vn migajon de pan, embeuido en el caldo en que se cozio el arroz: hagase despues pelotas como está dicho, y embueluase con la flor de la harina, y frianse en el azeyte, y siruanse calientes con açucar por encima.

Para hazer fruta de sarten cõ la geringa.

TOmese vna libra de agua clara, y media libra de vino, quatro onças de azeyte, dos onças de açucar, vna onça de leuadura destemplado con agua clara, vna poca de sal, y açafran, y hagase todo juntamente heruir en vna caçuela, y estando hiruiẽdo tomese flor de harina, y pongase dentro poco a poco, mezclandola con la cuchara de madera, hasta tanto q̃ se haga solida: saquese, y majese en el mortero por vn quarto de hora, y si la dicha pasta fuere demasiadamẽte espessa, añadasele vn poco de vino, y azeyte, y despues tengase vna sarten con azeyte de oliuas bueno caliente, y pongase la dicha massa en la xeringa, y haganla passar de manera que cayga sobre el azeyte, y desta manera se pueden hazer muchas labores de la dicha massa, las quales en estando cozidas siruase con açucar por encima. Tambien se puedẽ hazer sin la xeringa, con estender la pasta a modo de rosquillas, mojando la mano con buen azeyte sin poner harina al menearla.

Para hazer varias suertes de bizcochos.

TOmense dos libras de migajon de pã blãco, y hagase bizcochar, y majese en el mortero, passandolo por el cedaço, de manera

que

que se pare como harina, y a cada libra de biz cocho passado por cedaço, otra tanta flor de harina, y dos libras y media de açucar fino passado, quatro onças de lauadura majada en el mortero destemplada con quinze hueuos frescos, y despues mezclandolo todo juntamente, con tres quartos de anis crudo molido, reduzido en poluos, quatro onças de agua rosada, y mezclado, y bien batido todo juntamente, de tal suerte que venga a ser como vna pasta de hazer tortillas, dexese reposar por dos horas en lugar caliente, y batase otra vez, añadiendole otros quatro hueuos, y vna onça de sal, y dexese reposar por espacio de otra hora, despues tenganse las torteras vntadas con manteca de vacas, y pongase dentro la dicha composicion, vn dedo de alto, y pōgase en el horno que no estè muy caliente, y dexese alli hasta que venga a estar del todo enxuto, saquese despues, y con vn cuchillo delgado cortese a quadros largos, gruessos, ò sutiles a beneplacito, y en estando cortados ponganse en las torteras de maza pan estendidos con el papel debaxo, y bueluanse al horno, que tēga vn calor templadissimo, y dexarsehan alli por media hora, reboluiendolos muchas vezes hasta tanto que esten solidos, y para conseruarlos blancos, y tenganse cubiertos con vn papel de estraça. En esta composicion en lugar de la harina de trigo se puede poner otra tanta de almidon, pero con mas

leuadura, y mas hueuos. Puedense tambien los dichos biscochos hazer con la flor dela harina, hueuos, açucar, flor de culantro, y almizcle, y en lugar de la harina se pueden hazer con pan blanco bizcochado reduzido en poluos, hueuos, açucar y leuadura; y quando los pondran en la tortera para cozerlos en lugar de vntarla, se pueden poner obleas.

DE COMO SE HAN de hazer yelos, y salsas de diuersas maneras, para dias de carne, y de Quaresma.

Para hazer yelo con pies de ternera, y de carnero.

TOmense quarenta pies de carnero, y seys manos de ternera frescas, y limpias del pelo, y de toda inmundicia, y saquenseles los huessos, y partanse a pedaços, del tamaño de vna nuez: lauense con muchas aguas claras, y ponganse en vna olla nueua, que aya estado primero a remojo, y no tenga mal olor, ò verdaderamente en vn vaso de cobre estañado, en el qual puedan caber seys açumbres, con tres açumbres de vino bláco, y vna de agraz fresco, y lo restante de agua clara, y hagase todo heruir a

üir a fuego de carbon poco a poco lexos de la llama, espumandolo con vna cuchara de madera, y no de hierro, porque le da el color pardo, y el sabor amargo: y en auiendo heruido, y que se ayan consumido de las tres partes las dos hagase la prueua con vna taça desta manera. Pondrase vn poco de aquella decoccion en vn vaso de vidrio, y el vaso en el agua fria, o en lugar frio por media hora, y si la decoccion se quajare, y elare, saquese del fuego la olla, y passese la decoccion por el cedaço: y sino se elare, dexese heruir mas, y vayase haziendo otra vez la prueua, y en estando passada por el cedaço la decoccion: de manera que cayga en vn vaso de tierra, que sera mejor siempre que de cobre, aunque sea estañado, y con diligencia quitesele la gordura que tuuiere por encima, y despues se pondra en otra olla mas pequeña limpia, y delicada, con vn quartillo de vinagre blãco, y dos onças de açucar, y onça y media de canela machacada, y tres quartos de pimienta machacado, y otro tanto gengibre blanco cortado menudo, vna nuez moscada quartada a quartos, y hagase todo heruir por medio quarto de hora, ponganse despues seys claras de hueuos frescos batidos, dandoles vna buelta, y mezclando lo todo, y en subiendose las claras arriba, tengase vn manguito de lana, ò de lienço, como el que vsan los boticarios para passar sus decocciones, y passarseha muchas vezes por el saquillo,

lo, ò manguito ; hasta tanto que salga clara, y pongase en lugar fresco a congelar en vidrios, ò en platos, ò en otros vasos: y con este yelo se pueden cubrir pulpas de capones, y otras aues cozidas, o assadas, a beneplacito: y si quisieren que la decoccion del yelo salga menos gorda, tomense solamente los neruios, y las pieles de los pies, las quales ocuparan menos, y auran menester menos vino y vinagre, pero mas pies.

Para hazer yelo con pies, cabeças de cabritos, y pies, lomos, alas, y piernas de capones

TOmense quarenta pies, y quatro cabeças de cabritos, todo muy bien limpio de los pelos, y de toda inmundicia, y à los pies quitéseles las canillas, y a las cabeças los sessos, y los ojos y partanse en muchos pedaços: pongase despues veynte pies, y quato lomos con sus alas, y piernas de capones, los pies de los quales se cozeran con agua y sal, y despues se pondrã debaxo de la decoccion, como luego diremos. Quando todas estas cosas estuuieren lauadas, y limpias, ponganse en vna olla de tierra algo menor que la del capitulo passado con dos açumbres de vino blanco dulce, y dos de agua, y vna de agraz, y haganse heruir hasta tanto que de las tres partes queden las dos, no descuydandose de espumarla, y hagase la prueua

con

con vn vaso de vidrio, assi como diximos en el capitulo passado, y passese por el cedaço: y para que quede mas clara, despues de auerla passado por el cedaço, quitesele la gordura, y añadasele vn quartillo de vinagre, con dos libras de açucar, onça y media de canela machacada, media onça entre pimiẽta y gengibre machacado, y hagase heruir en vna olla mas pequeña por medio quarto de hora, poniendo dentro seys claras de hueuos frescos batidas, y en auiendo heruido, de manera que las claras se vayan arriba, cuelese la decoccion por el saquillo, como en el capitulo passado, y en estãdo colada, pongase en platos, ò en otros vasos, a congelar con las pulpas de los sobredichos capones debaxo.

Para hazer yelo de pies de carnero, y de ternera, del qual se podran rellenar diuersos moldes, y cascaras de hueuos.

TOmense pies de carnero, y de ternera, y si fuere en el mes de Abril, y de Mayo, en lugar de los de carnero, tomense los de cordero, limpiense, bien de los pelos, saquẽles los huessos, y lauense con muchas aguas, y ponganse a heruir en vn vaso de tierra, con tanto vino y agua que los cubra, y ha de auer yguales partes de vino, y agua, y hagãse cozer hasta tanto

que

ue la decoccion se aya consumido la mitad, niendo cuydado de espumarla, y en auiendo echo la prueua con el vaso de vidrio, elando la decoccion algo mas que las passadas, saque del fuego, y passese por cedaço, quitesele la ordura, y pongase en vna olla, añadiendole vi agre fuerte, y açucar molido, y claras de hue os frescos batidos, y hagase heruir, y en su iendose arriba las claras de los hueuos, ten ase aparejado el saquillo, en el qual aya pimiē a canela molida, y gengibre majado, y passe e muchas vezes la decoccion assi caliente, ha ta tanto que estè clara. Puedense tambien poner en el saquillo con las otras especias, nuez moscada, y clauos, y en auiendose passa do hagase la prueua: porque requiere tener mas del suaue que de lo agrio, y dexese estar en vn vaso de tierra hasta tanto que aya perdido el calor, y queriendo henchir moldes de cera, ò de estaño, vntense los moldes con azeyte de almendras dulces, rezien hecho, y hinchanse del lleno, antes frio que caliente; porque si fuesse caliente, quitaria el azeyte de los moldes, y no se podria desapegar: pero queriendo henchir vasos de vidrio, ò cañoncillos quadrados de hierro blanco, ò cascaras de hueuos, pō gase tibia y en estando llenos los dichos vasos, se pondra a congelar en lugar fresco, y queriendolos de varias colores, en vn mismo vaso, o en las cascaras de hueuos, pongase vna par-

te de vn color, y dexeſe cōgelar, y ſobrē āquel pongaſe vn poco de yelo blāco hecho de agua con leche de almendras, ò harina de almidon, y en eſtando el blanco congelado, pongaſe el otro color frio encima, porque ſi eſtuuiere caliente derretira los otros. Eſte miſmo modo ſe puede tener en todos los otros moldes, exceptando los de cera y eſtaño, y ſiēpre que entre eſtos colores eſtuuiere el blanco, parecera mejor. Eſte yelo ſe puede paſſar por la xeringa, y quando huuiere yelo de muchas colores mezclados juntamente, y deſpues paſſados por xeringa, ſe pueden hazer piñas, cruzes, y otras labores.

Para hazer yelos de quixadas, hozicos, orejas, y pies de puerco.

TOmenſe veynte pies de puerco, y ſeys libras de pelejos, quitandoles la gordura, y que ſean freſcos, quatro hozicos, y quatro orejas, lauenſe, limpienſe, y haganſe heruir en vna olla con tres açūbres de vino blāco, tres de agua, y media de vinagre, mas ò menos, à buen juyzio, y en eſtando eſpumado con vna cuchara de madera, ſe pondra vna poca de ſal, vna onça de pimienta machacada, vna de gēgibre, y dos nuezes moſcadas, y hagaſe heruir todo jūto, y quando las orejas y los hozicos eſtaran

caſi

ſi cozidos, ſaquenſe, y acabenſe de cozer en
tro vaſo con vino, vinagre, pimienta, y buena
oſa de ſal, para que ſean mas ſabroſas, y en eſ-
ndo cozida la decoccion, ſe hara la prueua,
omo en los demas capitulos q̃ hemos dicho,
le quitara toda la gordura con vna cuchara
e madera, y paſſarſeha la decoccion por el ce-
aço, y en auiendo paſſado, ſe pondran dos li-
ras y media de açucar, media libra de miel, y
cho claras de hueuos bien batidas, haziendo
uãtar el heruor, como eſtà dicho en los otros
apitulos, paſſandola tambien por el ſaquillo: y
engãſe a punto las orejas, y los hozicos parti-
os a pedaços, y acomodados con deſtreza en
latos de los quales eſtè cubierto el hondo cõ
res dedos de yelo cõgelado, y deſpues rehin-
hanſe los platos de yelo frio, de modo q̃ que-
en las orejas, y los hozicos entre el vn yelo y
l otro, y entremedias del yelo con las orejas,
los hozicos ſe podran poner otros pies, ſacã-
oles antes de acabarſe de cozer, como he-
nos dicho de las orejas. Cõuiene que el plato
ea hondo, como vna albornia, y queriẽdo deſ-
ues de elado el yelo ſacarlo del plato, hagaſe
alentar el plato ſobre agua tibia, y en comen-
ando a tomar calor el yelo, rebueluaſe ſo-
re otro plato mas grande, y ſi quiſieren ſe
ueden poner entre los pies, orejas, y hozi-
os, almendras mondadas. Eſta manera de ye-
o requiere ſaber a agrio, y picar de eſpecias.

Para hazer yelo de pies, hozicos, y orejas de puercos, entremezclados con tajadas de carne ſalada, hecha la decoccion de la manera ſobre dicha.

DEſpues de auer hecho la decoccion tégaſe ſeys orejas, y quatro hozicos de puercos cozidos en vino, vinagre, y agua con eſpecias, es a ſaber, pimienta, canela, clauos, nuez moſcada, gengibre, buena coſa de ſal: y en otra olla cuezanſe quatro çanahorias coloradas, cõ vino, vinagre, agua y pimiẽta, y en eſtando cozidas las dichas orejas, y hozicos, ſe ſacarã dexãdolos enfriar vn poco ſobre vn tablero, haſta tanto que ſe corten con vn cuchillo a modo de agujetas: y hagaſe lo miſmo de las çanahorias, y vayanſe juntando tres liſtas de orejas, y vna de çanahorias, y con ellas ſe pondran florecillas de hinojo ſeco, y pimienta majada, y vn pecho de capon cozido, cortado como lo hozicos, y eſtando todo acomodado junto, modo de vn hazezillo, ſe pondra en vn lienço ò en eſtameña, y ſe torcera muchas vezes par que tome forma de ſalchichon, y ateſe con h lo bramante, dexandolo colgado al ſereno, quando lo quiſieren aparejar para comer, ten gaſe vnos quadrados de hierro blanco, ò vn

caçoli

çaçolillas de tierra redondas medias del yelo congelado, y desatese el dicho salchichon del paño, cortandolo de traues a tajadas delgadas, ò gruessas, à beneplacito, y acomodense las dichas tajadas en las dichas caçolillas, ò en platos, ò en otros vasos mas acomodados, con otro tanto yelo por encima, de modo que las tajadas queden entre vn yelo, y otro, y en estando elado, si lo quisieren sacar de los vasos, se guarde el orden ya dicho del agua tibia: mas queriendolo hazer de otra manera, hagase cozer el pecho del capon con los hozicos, y las orejas y despues de todo cozido, cortese menudo como dados, y hagase lo propio de las çanahorias, y con estas materias mezclense almendras mondadas, y antes que pierda el calor, mezclese todo juntamente, con pimienta, canela, y clauos, y nuez moscada, flor de hinojo, vn poco de vinagre rosado, y luego pógase en vn paño sutil, y guardese en lo demas todo el orden sobredicho.

Para hazer yelo clarificado de pescados maritimos, y agua dulce.

DE los pescados maritimos tomese el Cógrio, el Robalo, y la Ombrina, y de los de agua dulce, la Anguilla, el Luz, la Tenca, y la Rana, y cada vno destos pescados ass viuo

sin ser escamado, limpiese de sus interiores, la
uese, quitesele los dientes, y las alillas, y pon
gase en vn vaso con tanta agua, y vino que qu
de dos dedos cubierto, y vn poco de agraz cl
ro, y hagase heruir hasta tanto que estè bien e
pumado, y pongase despues pimienta, y canel
molida, a discrecion, según la cantidad del pes
cado, y hagase acabar de cozer, y deshagase e
pescado con la cuchara de madera, que estè
muy bien deshecho, pero aduiertase, que no
hierua muy apriessa, ni sea muy salado, y haga
se la prueua en el vaso de vidrio como en el ye
lo de carnero y en estando cozido dexese to
do reposar con vn poco de vinagre blãco po
media hora, y despues passese por el cedaço,
por estameña, y saquese con diligencia la gor
dura que huuiere encima, y hagase la prueua,
no sea muy salado, y tenga punto de agrio,
pique de especias, porque esta manera de yelo
no pide açucar: ponganse despues las claras de
los hueuos, y haganse heruir con la decoccio
hasta tanto que las dichas claras vengan arriba
y despues passese por el saquillo muchas vezes
hasta tanto que sea claro, y pongase con pul
pas de Anguillas en platos, ò en otros vaso
en lugar bien frio a congelar, y en este yelo s
pueden poner dentro almendras mondadas,
piñones remojados en agua fria. Querien
do dar color a todos los sobredichos yelo
claros, se dara el amarillo con açafran,

[az]ul con çanahorias que ayan estado en vina-[gr]e,y con el tornasol se da el rojo,y los demas [co]lores.

Para hazer gelea de membrillos.

TOmense los membrillos mançaniles frescos,que son mejores , y mas xugosos que [la]s mançanas,y limpiense muy bien con vn pa-[ñ]o sin mōdarlos:quarteense, y saquenseles sola-[m]ente los granillos,y el coraçon duro de den-[t]ro,y pongāse en vna caçuela , con tanta agua [c]lara que los cubra bien,y haganse heruir a fue-[g]o lento de carbon hasta tanto que esten bien [c]ozidos,y se deshagan , aduirtiendo que no se han de yr mezclando,y que se han de esprimir con vna cuchara de madera,ò de plata: cuelese despues aquella decoccion con vna estameña, ò verdaderamente con vna seruilleta blanca,esprimiendola vn poco, y por cada libra de decocciō pōgase vna libra đ açucar fino,y hagase todo heruir a fuego lēto,hasta tāto q̄ se yele,haziēdo la prueua en vn plato redōdo đ estaño.

Para hazer salsa vulgarmente llamada galantina.

TOmese vna libra đ passas de Corinto,majese en el mortero cō seys yemas đ huenos

duros, tres onças de pan toſtado ſobre las braſas remojado con vinagre roſado, y deſtemplese todo eſto con ſeys onças de maluaſia, y quatro de çumo de agraz, y paſſeſe por el cedaço, ò por eſtameña, añadiendole vna libra de açucar, tres onças de çumo de naranjas del ſabor ſuaue, media onça de canela molida, vna onça entre pimienta y clauos, y nuez moſcada, molido, y en auiendola paſſado deſele vna calda en la caçuela, y deſpues dexeſe enfriar, y en eſtando fria ſiruaſe por ſalſa con açucar y canela por encima, pero queriendo cubrir aues, y caças aſſadas en el aſſador, hagaſe mas clara con vn poco de caldo de carne que no tenga graſſa.

Para hazer vna pebrada que pueda seruir como la ſalſa precedente.

TOmeſe vna libra de pan rallado, ò verdaderamente vn migajon de pan toſtado ſobre las braſas, y pongaſe en vna olla, con ocho onças de vino cozido, y vna libra de caldo magro de carne, ò agua, y quatro onças de vinagre, y vna onça de canela, y vna onça entre canela clauos, nuez moſcada, y gengibre molido, y haſe cozer, y en eſtando cozido paſſeſe por el cedaço, ò por eſtameña, añadiendole ſeys onças de açucar, y tres onças de maluaſia, y haga-

e otra vez heruir en vn caço, y deſpues ſaque ſe, y dexeſe enfrirar, y ſiruaſe por ſalſa con açucar y canela por encima, rociandola con agua roſada: y para cubrir aues y caças aſſadas en el aſſador hagaſe mas clara cõ vn poco de caldo.

Para hazer ſalſa de Pauo.

TOmeſe vna libra de almendras dulces toſtadas en la ſarten, limpieſeſe bien: y majeſeſe en el mortero cõ vna libra de paſſas deCorinto bien limpias, y ocho yemas de hueuos duros, ſi fuere dia de carne, ſeys higadillos de pollos aſſados ſobre las braſas, y en dia de ayuno higado de peſcado, y añadaſele quatro onças de pã toſtado remojado en vinagre, y en eſtando todo majado juntamente, deſtempleſe con çumo de agraz claro, y vn poco de caldo de carne, ò de peſcado, ſegun el dia fuerte: y paſſeſe por el cedaço, ò por eſtameña, y deſpues pongaſe en vna caçuela eſtañada, con vna libra de açucar, tres quartos de canela majada, tres quartos entre canela, clauos, y nuez moſcada, y hagaſe cozer añadiendo vn poco de çumo de naranjas, y en eſtando cozido dexeſe enfciar, y ſiruaſe cõ açucar y canela por encima, y no queriẽdo poner carne de caldo, ni peſcado, en ſu lugar pongaſe maluaſia: cõ eſta ſalſa ſe pueden cubrir los aſſados, y deſta manera ſe haze la ſalſa llamada baſtarda, añadiendole mas eſpecias.

Para hazer salsas de passas, y otras materias.

MAjese en el mortero vna libra de passas con seys onças de pan tostado remojado en vino tinto, y vinagre, y tres onças de auellanas mondadas, y en estando todo majado juntamente, destemplese con el mismo vino tinto, y vinagre, y passese por el cedaço, y en estando passado, pongase en vna caçuela estañada, y añadasele canela, pimienta, clauos, nuez moscada todo molido, y entre todo venga a ser vna onça, pero mas de canela, que de las otras especias, y hagase cozer con vn poco de maluasia, y çumo de naranjas, y en estando cozido siruase caliẽte, cõ açucar y canela por encima.

Para hazer salsa de almendras mondadas.

MAjense en el mortero vna libra de almẽdras dulces mondadas, con seys onças de migajon de pan remojado con çumo de agraz claro, y tres onças de piñonada, y seys yemas de hueuos crudas, y en estando todo majado destẽplese con çumo de narãjas, y de agraz claro, y vn poco de vino moscatel, y passese por el cedaço, y pongase en vna caçuela con vna libra de açucar, añadiendo en todo pimienta, clauos, canela, y nuez moscada molida

que

que entre todo ſea onça y media, y la mayor cãtidad de canela, y hagaſe cozer como la ſalſa paſſada y ſiruaſe caliẽte ò fria, àbeneplacito, con açucar, y canela por encima.

Para hazer ajada con nuezes tiernas, y almendras.

TOmenſe ſeys onças de nuezes tiernas mõdadas, y quatro de almendras dulces freſcas, y ſeys diẽtes de ajos cozidos, ò vno y medio crudos, y majenſe en el mortero con quatro onças de migajon de pan remojado cõ caldo de carnero, ò de peſcado q̃ no ſea muy ſalado, y en eſtando majadas pongaſe vn quarto de gengibre molido. Si eſta ſalſa eſtuuiere bien majada, no ay paraque paſſarla, ſino ſolamente deſtẽplarla con vno de los ſobredichos caldos, y ſi las nuezes fueren ſecas, haganſe eſtar a remojo en agua fria, haſta tanto que ſe venga a ablandar, y ſe puedan limpiar. Con la ſobredicha ſalſa ſe pueden majar vnos pocos de nabos, ò de coles creſpas bien cozidas en buen caldo de carne, ſi fuere dia dello.

Para hazer vna ſalſa llamada nogada.

MAjenſe en el mortero vna libra de nuezes que no ſean rãcias, con ſeys onças de almendras

mendras mondadas, y seys de migajon de pan remojado con caldo de carne, ò de pescado, y tres dientes de ajos, y en estando todo majado destemplese con vno de los dichos caldos, y sin passarlo pongase en la caçuela con vna onça de especias dulces, y vn poco de açafran, y vn poco de romero, yeruabuena, y mayorana picadas menudas, y hagase a todo dar vn heruor en la caçuela, y en estando cozida, siruase caliente, ò fria a beneplacito. Esta salsa suele ser ordinaria para cubrir ranas frias, ò caracoles, ò algunos pescados cozidos en agua, y se pueden tambiē cubrir las assaduras de ternera fritas.

Para hazer salsa de çumo de granadas.

TOmese libra y media de çumo de granadas clarificado, y vna libra de açucar, y hagase todo heruir a fuego lento de carbon, hasta tanto que estuuiere cozido, y sobre todo el açucar sea fino, y hagase heruir poco a poco cōseruarseha despues en vnos vasos de vidrio, ò de tierra vidriados.

Para hazer salsa de vuas roxas.

TOmense las vuas rojas, desgranense, lauense, y tomese lo mejor, y haganse heruir con tanta agua clara que las cubra tres de-

os, hasta tanto que rebienten los granos, y
asese la decoccion assi caliente por el cedaço
bueluase a passar por vn saquillo de raxeta
lãca, hasta tanto que salga clara, como vn ru-
, y por cada libra de decoccion passada, pon-
ase catorze onças de açucar, y hagase heruir
oco a poco con la carne, mezclandola de cõ-
no por respeto del açucar, que facilmente se
uemaria. El qual cuydado se ha de tener en to
as las demas salsas: y en auiendo heruido por
edia hora, hagase la prueua, y si començare a
egarse, saquese luego, y põgase en vn vaso vi-
riado, y quãdo se aura enfriado se podra po-
er en vidrios, porque facilmente se congela, y
anto que se puede antes llamar yelo que salsa.

Para hazer salsa del cuerpo de las dichas vuas.

TOmese aquella parte q̃ quedara en el ceda
ço, y hagase heruir por media hora con a-
gua y vino en vna caçuela, y passese por el ce-
daço, poniendole açucar, y vn poco de sal, y
especias dulces, y siruase a beneplacito.

Para hazer salsa Real.

TOmense tres libras de açucar fino, y dos
quartillos de vinagre blanco sin rosas, y
vn quartillo de vino blanco, vn poco de canela
entera,

entera, y hagaſe heruir todo junto en vna olla nueua vidriada haſta tanto que eſtè cozida, y tẽgaſe cubierta la olla, que no pueda reſpirar, y conocerſeha ſi eſtà cozida poniendo vna poca ſobre vn plato, y ſi eſtuuiere cozida, la ſeñal ſera, que en cayendo la gota ſe quaje, de manera que tocandola con la mano no ſe deshaga. Siuarſe deſpues fria, y tengaſe cuydado de que no ſe queme. Al tiempo del cozer ſe le puede añadir nuez moſcada y clauos, y en lugar de la olla ſe pude hazer en caçuela.

Para hazer ſalſa de çumo de membrillos.

RAlleſe el membrillo ligeramente, ſin mondarlo, con vn rallo, y pongaſe dentro de la eſtameña, y eſtrujeſe, haſta tanto que aya dado todo el çumo, y pongaſe en vna redoma, haſta tanto que lo mas eſpeſſo ſe vaya a lo hondo, y tomeſe la parte mas clara, y pongaſe en vna caçuela, ò olla vidriada, y por cada libra de çumo ponganſe ocho onças de açucar, y dos onças de vinagre, y vna onça de vino de San Martin, y hagaſe cozer de la manera que ſe cueze la ſalſa real ſobreeſcrita, cõ vn quarto de canela entera, media nuez moſcada, y quatro clauos.

Para hazer ſalſa de çumo de mançanas.

TOmense las mançanas, y sin mondarlas, ralliense y saquese el çumo dellas, como hemos dicho del membrillo: añadasele vn poco de vinagre, y de vino blanco; y tomese la parte mas clara, y por cada libra de çumo põgāse ocho onças de açucar, y cuezase como el çumo de los membrillos, con las mismas especias.

Para hazer salsa de çumo de naranjas, y limonzillos.

TOmense quatro onças de çumo de limonzillos, y vna libra de çumo fuerte de narãjas, y pongase a heruir la parte mas clara en vna libra de açucar fino, y vn quarto de canela entera, y dos clauos, coziēdolo como el del capitulo del çumo de granadas, hasta tanto que de tres partes se ayan consumido las dos.

Para hazer salsa de agraz frescos.

TOmense quatro libras de agrazones desgranense, y lauense, y haganse cozer con vna taça de agraz nueuo colado, añadiendole vna libra de açucar, y vn migajon de pan enxuto, dos onças de vinagre fuerte, y vn quarto de canela entera, y dos clauos, y en estando todo bien cozido passese por estameña. Esta salsa se sirue fria, y se gastara presto.

Para

Para hazer salsa verde.

TOmese peregil, cimas de espinacas, hazederas, pimpinela; y vn poco de yeruabuena, y piquese todo menudo, y majese en el mortero con tajadillas de pan tostado. Puedensele poner almendras, ò auellanas; pero sin ellas sale mas verde; y en estando majado todo, añadasele pimienta, y sal, destemplandola con vinagre, y si estuuiere bien majada, no aura para q̃ passarla. De la propia manera se haze de los pãpanos tiernos de las vides.

Para hazer salsa de vuas negras.

TOmense los razimos de vuas negras que tienen los granos tiessos, y los peçones rºxos, desgranense y ponganse a heruir en la caçuela a fuego lento, despues tomese aquel çumo que auran hecho las vuas, y cuelese por vna estameña, y por cada libra de çumo tomense ocho onças de açucar fino, y hagase heruir en vna caçuela, espumandolo, y a lo vltimo se le añadira vn poco de sal, y canela entera, y hagase heruir a fuego lento, y en estando cozido conseruese en vasos de vidrio, ò vidriado.

Para hazer mostaça suaue.

TOmese vna libra de salsa de vuas, y otra de membrillos cozidos en vino, y açucar, quatro onças de mançanas cozidas en vino, y açucar, tres onças de cortezas de naranjas confitadas, tres onças de cortezas de limonzillos confitados, y media onça de nuez moscada cõfitada, y majense todas las confituras con el mẽbrillo, y con las mançanas en el mortero, y estando todas estas cosas majadas, se passaran por el cedaço juntamente con el çumo de las vuas, y se añadiran tres onças de mostaça, mas, ò menos segun la quisieren fuerte, y en estando passada, se le pondra vn poco de sal, y açucar fino molido, media onça de canela, y vn quarto de clauos todo molido, y no queriẽdo majar las confituras, piquense menudas, y no auiendo çumo de vuas, se puede hazer sin el, tomando mas membrillos, y mançanas cozidas, como està dicho.

Para hazer salsa de membrillos con çumo de naranjas.

TOmese vna libra de membrillos mondados, y limpios del coraçon, y otra libra de açucar fino molido, y media de agua clara, y hagase cozer el membrillo cortado a pedaços, y en estando cozido el mẽbrillo, hagase la prueua de la decoccion, y si haze la gota, que no

corre, ni tocandola se rompe, saquese el membrillo, y ponganse en la decoccion tres onças de çumo de naranjas, y hagaseles dar vn heruor, espumandolo solo vna vez con la cuchara de madera, o de plata, y saquese despues, y siruase frio. Puedese poner juntamente al cozer vna raja de canela entera, y dos clauos, conseruase en vasos vidriados, y dura vn año, y viene a ser a modo de xalea: pero si lo quisieren con cuerpo, passése los pedaços de mẽbrillo cozidos por el cedaço, con la misma decoccion, añadiendo pimienta, clauos, canela, y nuez moscada todo molido.

Para acomodar las guindas en xalea.

TOmense diez libras de guindas frescas: cogidas el propio dia, que no esten golpeadas, y dexeseles la mitad del peçon, y atense a manogitos, a diez por manojo, y tengase vna caçuela con vna libra de agua clara, y pongãse dentro las dichas guindas, y en començando a calentarse ponganse dentro diez libras de açucar fino molido passado por cedaço, y hagase heruir poco a poco, espumandolo con la cuchara, y en auiendo rebentado las guindas (y seran todas de vn color) saquense, y ponganse en vn plato, y dexense escurrir, y hagase heruir la decoccion de por si, hasta que tome punto, no faltando de espumarla, y hazer la prueua en

el plato, y si hiziere la gota que tocandola no
e rompiere, saquese del fuego, y despues aten
e los manojos de las guindas, y acomodense
n vidrios, o en platos de plata, con la decoc-
ion por encima, la qual sea tibia, y ponganse
n lugar fresco a congelar. Desta manera se pue
den acomodar las cerezas, y en la decoccion se
ueden cozer las ciruelas Damascenas frescas.

TABLERO DE CO-zina, para conualecientes y enfermos.

Para hazer caldos perfectos, y destilados, tanto de aues, como de otras carnes.

Para hazer caldo perfecto de capon.

TOmese vn capon carnudo, y no repastado, que sea de media edad, ni muy jouen,
i demasiadamente viejo, porque el jouen no
a aquella sustancia, y el viejo es demasiada-
nente duro, y se gasta mas tiempo en sacar
l caldo, y se consume el caldo antes de ser co
ido el capon, y si le quiere añadir agua, no
ale nada. En acabando pues de matar vn ca-
on de media edad (porque quanto mas ha

que es muerto, tanto menos fuerça tiene el cõ-
sumado) y en auiendole limpiado de sus inte-
riores, se cortara a pedaços, lauarsehan con v-
na agua sola sin esprimirlos, poniendo los di-
chos pedaçuelos en vna olla de tierra vidria-
da, y esten cubiertos de agua quatro dedos por
encima; hagase heruir a poco fuego, y espume-
se con diligencia, y despues cubrase la olla con
vna cobertera de tierra, atapandola al rededor
con massa, de manera que no pueda salir el ba-
ho, y pongase despues la olla encima de las bra-
sas lexos de la llama, con vn ladrillo sobre la co-
bertera, ò con otro contrapeso, para que al tiẽ-
po del heruir no leuante la cobertera, haga-
se heruir poco a poco tres horas mas ò me-
nos, segun fuere viejo el capon: ha de menguar
de tres partes las dos, para ser bueno, mas para
yr al seguro, y no auer de descubrir tantas ve-
zes la olla, ponganse los pies del capon en otra
olla, y haganse heruir con agua, teniendo tam-
bien atapado el vaso, y quando los pies estan
cozidos: entonces el caldo sera bien consuma-
do, y sera hecho, y cuelese por el cedaço, ò por
la estameña: dese a beuer con açucar, y otras
materias, segun ordenare el medico.

Para hazer caldo con gallinas, y capones de otra manera, y con breuedad.

TOmeſe el capon de la bondad y tamaño del paſſado,y muerto del dia,de la miſma anera corteſe à pedaçuelos , los mas peque- os que ſe pudiere,y con vna ſola agua quite- le la ſangre , y pongaſe en la olla con menos gua que el paſſado,hagaſe heruir por vna ho , eſpumandola muy bien : ſaquenſe deſpues s pedaçuelos , y ponganſe en el mortero de armol,y deſeles tres,ò quatro bueltas con la ano de mortero,y bueluaſeà heruir en la olla on el miſmo caldo: eſpumenſe otra vez de v- eſpuma blanca que hara, añadiendo vn po- de canela, y hagaſe heruir por vna hora,te- iendo eſtouada la olla ſudādo de la miſma ma ra que la de arriba, y deſpues quando quiſie n darlo a beuer , ò hazer caldillo,ſe colara. o ſe habla de la ſal,porque queda al aluedrio l que lo haze.

Para hazer caldo de capon ſabroſo.

ALgunas vezes los medicos acoſtumbran recetar para los enfermos el guiente con mado. Tomeſe el capon cortado a pedaços, mo eſtà dicho , hagaſe heruir en vna olla à ego lento haſta tanto que eſtè bien eſpuma- :tengaſe la olla cubierta cō la cobertera,de- ndola heruir con vn poco de tozino q̃ no ſea cio por vna hora(lo qual ſe haze para dar vn co de guſto al caldo)ſaqueſefuera el tozino,

y pōgase medio quarto đ̃ onça đ̃ canela entera y en auiēdo heruido hasta auer cōsumido ma de la mitad, se colara por el cedaço, y deste ca do se haran escudillas, porque es mas apropia do para esso que para darlo à beuer.

Para hazer caldo de las sobredichas au con diuersas materias.

TOmese el aue gorda, y carnuda sin huesso cortese en muchos pedaçuelos, pero so bre todo sea muerta el propio dia, y en esta do lauados con sola vna agua, se haran heru en vna olla con vn pedaço de canela de la m nera sobredicha, hasta tanto que aya mengu do de las tres partes las dos: cuelese assi calie te por el cedaço, y pongase por cada escudil vna yema de hueuo fresco, y vna onça de aç car, y çumo de naranjas, ò vn poco de agraz, desé a beuer al conualeciente. Esto dizen l medicos que es de grande sustancia.

Para hazer el caldo de las sobredichas ues de otra manera.

TOmese el aue cortada à pedaços, y lau con vna agua sola: mezclense los peda en vn grande plato con la gordura de la di

ue, y canela molida, y vn poco de agraz, y mal
asia, y vnas passas de Corinto, y vn poco de
l y ponganse todas las dichas cosas en vna ca
a de pastel, hecha de la flor dela harina de hue
os, y de agua, pongase a cozer en el horno, y
agase estar por vna hora, y vn quarto, saquese
el horno el pastel, y tomese del caldo que au-
a en la caxa, y cuelese por el colador, y deste
pueden hazer sopas con rebanadillas de pá:
uedese tambien beuer, y este caldo se llama
lcido.

*ara hazer vn caldo de capones de gran-
de sustancia reduzido en yelo.*

TOmense quatro capones carnudos joue-
nes, y sus cuellos bien limpios de la sangre
ó sus pies y todo, y cortese todo menudo jũta
ẽte cõ los huessos, y hagase heruir en vna o-
a nueua, q̃ no tenga mal olor con tãta agua q̃
s cubra quatro dedos encima, espumandola
ien, y quando aura heruido tanto, q̃ aya men
uado de tres partes las dos, se le quitara la
ordura, y se colara el caldo por la estameña, y
pódra a heruir sin la carne cõ vna raja de ca
ela, y vna clara đ hueuo batida, y se passara mu
has vezes por la calceta, ò saquillo đ lana đ la
anera q̃ se passa el yelo, y pondrase en lugar
io à elar en las taças, hasta tanto que se aya

quajado, y aferrado, y quando se passara el dicho caldo, se le podra añadir vn poco de agraz y vn poco de açucar fino y sal, y se puede tambiẽ hazer sin canela. En el Otoño se puede poner a heruir con el vn poco de membrillo, ò al tiẽpo del passarlo por el saquillo, y en auiendose el caldo enfriado, se podra poner vn poco de çumo de granadas, el qual haze salir el yelo muy galano, y si le quisieren dar el color amarillo, se puede hazer cõ vn poco de açafrã. Suelen ordenar los medicos este caldo para los conualecientes que padecen grande sed.

Para hazer yelo con leche de almendras, el qual se sirue en platos como la quajada, y sera de caldo de capon.

TOmese el caldo cozido de la manera sobredicha sin canela, dexese hasta que aya perdido el calor: tenganse despues aparejadas seys onças de almendras dulces majadas con vna de harina de almidon blanco, y tres onças de açucar fino, destemplese con el dicho caldo y passese por el saquillo muchas vezes, y pongase en lugar frio en platos a congelar.

Para hazer caldo de pollos de gallina.

TOmense tres pollos machos, mas carnudos que gordos, y en acabandolos de ma-

ta

ar, desplumar y limpiar de sus interiores, cortenseles el cuello, y los pies, y assi enteros lauense con agua: cortense menudos sobre vn tablero de madera, que no sea de nogal, ponganse en la alquitara sobredicha, y por el mismo orden, y no auiendo comodidad de hazerlo de aquella manera, en estando majados los pollos con los huessos ponganse en vna calabaça de vidrio, que tenga la boca redonda, y estrecha, y hagase heruir en el caldero, como diremos en el capitulo siguiente, dexese heruir por quatro horas, cuelese despues el consumado, el qual estara algo turbio, y gordo, y podrase quaxar, y encorporar con yemas de hueuos frescos, y darlo a beuer a quien lo huuiere menester. De la propia manera se puede hazer de perdizes, de faysanes, de gallinas de las Indias muertas del propio dia, y aun de pulpa de ternera fresca del dia.

Para hazer caldo de pulpas de capon.

TOmense las pulpas de dos, ò tres capones muertos del dia, haganse cortar a pedaçuelos, y tengase por vna hora en maluasia, en caldo sin gordura frio, segun el orden que en esto dieren los medicos, y con vna aguja enhilada en seda carmesi, haganse muchos cosidos, de quatro pedacillos por cosido, tengase despues aparejada vna garrafa doble de vidro, ò

vna olla de alquitara, en la qual se pondran los cosidos al rededor por dedentro colgando desde arriba atandolos al cuello, de modo que no lleguen al hondo del suelo y despues taparseha la boca con vn trapo blãco hecho muchos doblezes, lleno de estopa, de modo que no pueda espirar, y despues pongase en vn caldero en agua fria que no llegue con tres dedos a la boca de la olla: pondrase el caldero sobre las treuedes, con fuego debaxo, y pondrase vn peso sobre la boca de la olla, para assegurarla, que no la derribe el heruor del agua, o asseguresse de otra manera que estuuiere mejor, dexese heruir por tres horas, y para mas assegurarse tomese vn pie del dicho capon, y atado con vn hilo pongase a heruir en el caldero, y quando estuuiere cozido el pie, y deshecho, entonces se podra sacar la olla, y con destreza se sacaran los cozidos. Tomese aquel licor que aura ydo al hondo, y dese al conualeciente, y si se huuiere de hazer en la garrafa de vidio, guardese el mismo orden, y atapese la boca con vn pergamino mojado, y en el caldero pongase heno o paja para conseruar la garrafa, porque no de en los lados del caldero, teniendo atado el cuello con dos hilos, porque no se vaya à vna y a otra parte.

Para hazer caldo de carne de ternera.

Tomese la punta del pecho con el huesso y la carne

carne de las cañillas, rompidas juntamente cõ los huessos, y despedaçada en muchos bocadillos, pongase a heruir en vna olla cõ tanta agua que la cubra quatro dedos, y vn poco de sal, y hagase heruir hasta tanto que estè bien espumado, despues tapese la olla con massa al rededor, como hemos dicho del capon, y en estando cozido, de modo que mẽgue de tres partes las dos, y mas se colara por el cedaço, y deste caldo se podran hazer brodetes, y sopas, y se puede dar abeuer, segun la necessidad: y sino huuiesse las dichas partes de la ternera, tom se la pierna con su huesso, porque donde ay huesso siẽpre es mejor, pero aduiertase que la ternera ha de ser muerta del dia.

Para hazer caldo de coyunturas de ternera, reduzido en yelo.

TOmense diez libras de coyunturas de ternera, es a saber desde el nudo de la rodilla hasta el otro nudo cortadas a muchos pedaços, lauẽse cõ muchas aguas, hagase cozer cõ agua q̃ la cubra quatro dedos de ventaja, en vna olla vidriada, q̃ no tẽga mal olor, y sea nueua, y en estando bien espumado, añadasele vn poco de sal, cubrase la olla como hemos dicho; dexese heruir, hasta tanto que mẽguen de tres partes las dos, y para mas assegurarse, se puede

puede hazer la prueua en vn vaſo de vidrio, dexandolo aſtar en agua fria por media hora, y ſi el dicho caldo ſe congelare, quitarſeha la olla del fuego, y colarſeha en vn vaſo de tierra por vn cedaço, quiteſe deſpues la gordura diligentemente, de modo que el yelo quede limpio, pongaſe en vna olla mas pequeña, con quatro claras de hueuos freſcas batidas, y media libra de açucar, ſi diere licencia el Medico, con vn poco de agraz, ò çumo da naranjas hagaſe leuantar el heruor, y cueleſe deſpues muchas vezes por el ſaquillo, haſta tanto que ſalga clara, como el ambar, y ſi quiſieren darle color guardeſe el miſmo orden que hemos dicho del capon.

Para hazer caldo de carnero llamado ſulcido,

TOmeſe la pierna del carnero en acabando de morir, y cruda ſin enmecharla, põgaſe en el aſſador, y hagaſe aſſar poco a poco, haſta tanto q̃ eſtè mas de medio aſſado, recogiendo el çumo que della yra cayendo, ſaqueſe del aſſador, y corteſe caliente con vn plato debaxo, recogiendo el çumo que hiziere, y aquellas tajadas põganſe en la prenſa, y cõ ella hagale dar el çumo que tuuieren en el plato, y aſsi calienteſe cueleſe por el colador, ò por la eſtameña, y ſi eſtuuiere frio, calienteſe, y deſpues pon-

gaſe

gaſe en vn vaſo delicado, y limpio cō vn poco de açucar, y çumo de naranjas, y hagaſe heruir haſta tanto que mude el color, porque al principio eſtara como ſangre, y aſsi como ſe yra coziendo tornara de color leonado, y eſpeſſo: de ordinario ſe da eſte caldo a beuer. Tambien ſe hazen ſopas en el, y para que tenga mayor ſuſtancia, mandan los medicos que ſe le añada vna yema de hueuo.

Otra manera de caldo deſtilado ſingular para enfermos, y debelitados.

TOmen vna gallina bien pelada, limpia, y cortenla a pedaços, de manera que pueda caber por el cuello de vna redoma, y quebranta bien los hueſſos, de manera q̃ pueda biē ſalir la ſuſtancia dellos, y deſque ſea dentro de la redoma, echaras a cada vna gallina vn vaſo de agua y quinze, ò veynte clauos, y echarlo has todo dentro de la redoma, y deſpues ataparla has muy bin, de manera que no pueda ſalir ninguna coſa de la ſuſtancia de las gallinas, con ſu maſſa hecha con agua roſada: deſpues has de tomar vna caldera llena de agua con vn manojo de paxa de hordio, y de heno al ſuelo de la caldera, y ſobre la paxa poner la redoma, y cozer al fuego, y heruiendo el agua de la caldera, heruira tābien la redoma, y no ſea rezio el heruor,

nor,ſino manſo,y cueza deſta manera tres horas y media,y quedara en la redoma razonable cantidad de caldo:y eſte caldo es ſingular para los que eſtan enfermos, y la paxa ſe ha de poner en la caldera, porque la redoma no toque en el ſuelo de la caldera,porque de otra manera hiruiendo la caldera, correria mucho peligro la redoma de quebrarſe, y ſino ſe quebraſe,tomaria el ſabor de la caldera el caldo. Y ſi eſte caldo quieren hazer de mayor ſuſtancia, para dolientes muy debilitados, y eticos,puedenſe echar çumo de pierna de carnero aſſado, y no mucho,ſino algo mas de medio aſſado,dãdole algunos cortes haſta que le lleguẽ al hueſſo,con vn cuchillo, y apretarla reziamente entre dos tajadores,para que ſalga el xugo,y cayga ſobre la eſcudilla del caldo ſalcido, y echalle vn poco de agraz bien majado con vnas hojas de albahaca y es muy marauilloſa coſa eſte caldo,y de muy grandiſsima ſuſtancia. Y ſi le quereys hazer de muy mayor ſuſtancia,que reſucite los cuerpos medio finados, y que eſten muy al cabo de la vida, echar en las braſas,ò carbones viuos, cinquenta pieças de oro que ſea muy fino,y quando eſtuuierẽ muy encendidas las dichas pieças de oro, sacarlas con vnas tenazas bien limpias,y echalas en el caldo; ſi dos vezes,ò tres lo hizieres, ſera el caldo d̃ mayor virtud,y quanto mas hagas,ſe multiplicara la virtud del. Eſte caldo es de tanta excelencia

que

ue no tiene precio, ni ni se puede estimar su alor.

Torta destilada para dolientes.

HAse de tomar vna gallina bien picada y bien limpia, y cortarla a pedaços, y picar- l sobre vn tajador huessos y todo, y despues ue sea bien picada, mezcla con ella vn quarto e onça de canela, y otro quarto de onça de auos, y vn quarto de onça de sandalos blan- os, y muscatelemos, y mas de vn vaso de agua e endrinas, y de borrajas, y todo esto biẽ mez ado y picado, sea puesto en vna ollica de bar vidriado, ò de vidrio, y destilese a fuego mã , y saldra vna agua muy clara: y esta agua es a si tan cordial, y tan singular, que tornara a hombre de muerte a vida, y esta torta no se ele dar sino a los que no pueden comer.

Para hazer pisto de pulpas de capon.

QVeriendo que el pisto sea sustancioso y blanco, tomense las pulpas del pecho del pon muerto del propio dia medio cozido sal, auiendole quitado los nieruos, y la piel, ajense en el mortero de marmol liso, por- e otra piedra no es tan buena para el propo , y el marmol, ni enxuga, ni tira para si como ras piedras. Y aduiertase ꝙ la mano de mor- tero

tero no ſea de madera amarga,como es el no-gal,y otras:y majeſe con las miſmas pulpas vn migajon de pan remojado en caldo ſin gordu-ra,en el qual ſe aya cozido el capon (el pan ha de ſer turrado porque el piſto no tenga tanto olor de carne)pongaſe con el açucar fino,y de-ſtempleſe cõ el ſobredicho caldo, y paſſeſe por el cedaço:hagaſe deſpues calentar en vna olla ſobre otra llena de agua caliente,teniendo bi atapada la boca de la que tiene el piſto,y el h zerlo eſpeſſo,ò liquido,ſera conforme à la ne ceſsidad.Podriaſe tambien hazer ſin pan, y m jar en el capon vnas pepitas de melon,ò almen dras dulces,y por çada pecho de capon, ſe ha de poner dos onças de açucar, y quatro de al mendras,ò media onça de pepitas de melon, para quitar el olor de la carne , ſe le podra da vn heruor con vna poca de mayorana , el qua ſe añadira alla a lo vltimo , porque ſi hiruieſſ con el piſto,lo boluera negro.

Para hazer piſto de pollos cozidos en pa-ſtel.

TOmeſe el pecho del pollo carnudo , y n gordo,muerto del propio dia, cuezaſe c agua,y vn poco de ſal haſta tanto que eſtè m de medio cozido,y majeſe en el mortero co vn migajon de pan toſtado, ò remojado en

calc

caldo magro, ò quatro almendras, y vna onça de pepitas de melon, y tres onças de açucar, y en estando todo majado, con el caldo magro del dicho pollo destemplarseha, y si estuuiere bien majado, no sera menester passarlo, sino añadirle vnas passas de Corinto, y vn poco de çumo de naranjas, y pondrase todo en vna caxa de pastel, tan gordo que pueda tener la dicha cõposicion, hagase cozer en el horno a poco fuego, ò debaxo d'l tiesto, sin ser cubierto el pastel, porque basta que tenga vn poco de cuerpo, y siruase caliẽte. Dela propia manera se puede hazer de las pulpas de la polla, y del faysan assado, y de la ternera, y del carnero, y del cabrito assado, ò cozido.

Para hazer pisto de carne de ternera.

TOmense las pulpas de la carne de la ternera aquellas que estã debaxo de la espalda, y los lomillos, y haganse mas de medio cozer, cõ q̃ sea la ternera muerta del proprio dia, porque sea mas sustanciosa, majense en el mortero con vn migajon de pan tostado, ò por tostar, y en estando bien majado destemplarseha con caldo magro de la misma ternera, y passarseha por el cedaço, por el colador, y cuezase como los demas. Desta manera se puede tambien hazer de carne de carnero, ò de cabrito.

Para hazer escudilla de pulpas de capon cozidas.

TOmense las pulpas del pecho del capon cozidas con agua, y sal, y piquense con el cuchillo menudamente con el gordo del riñon de la ternera, ò del cabrito, y con yeruabuena mayorana, hazederas, y pimpinela, y por cada pecho dos yemas de hueuos sin las claras, y cõ las claras y con ellos se podra poner cumo de agraz, y passas, y açucar, despues reduzgase la dicha composicion a modo de vn requeson, y tengase vn buen caldo de capon gordo, que hierua en vn vaso bien limpio, y pongase dentro la dicha composicion, y el caldo sea tanto, que la composicion no se apegue a lo hondo, hagase heruir por vna hora, poco mas, ò menos, segun el fuego huuiere tenido cubierto el vaso, y siruase caliente, con vn poco del mismo caldo por encima.

Para hazer escudilla de assadura de ternera, o de cabrito, con pulpas de pecho de capon.

TOmense las pulpas de vn capon carnudo, que estè medio assado en el assador

si no

ſin los pellejos que tuuiere dentro, piqueſe cõ el cuchillo, y juntamente la aſſadura, que eſtè medio cozida con agua, y el gordo del riñon de la ternera, ò de cabrito, con las ſobredichas yeruezillas, añadiendole yemas de hueuos freſcos con la mitad de la clara, y açucar, y reduzgaſe la compoſicion a manera de vn requeſon, ò deſele otra forma, y hagaſe cozer con caldo gordo, y ſi quiſieren poner agraz, podran, ò paſſas. Deſta miſma compoſicion ſe pueden hazer paſteles: pero entonces la compoſicion ſe haga mas liquida.

Para ſudar, o eſtufar vn pollo.

TOmeſe el pollo que no ſea muy manido, porque ſea mas ſuſtancioſo, hagaſe heruir con caldo de capon, ſi quiſieren que tenga mas ſuſtancia pero ſi lo quiſieren ſinplemente, haganlo heruir a el ſolo con ſu cuello, y en eſtando caſi cozido, ſe le podra añadir agraz entero, ò majuelas, y quando lo quiſieren ſeruir, ſe le pondran dos yemas de hueuos batidas, ò verdaderamente vnas yeruezillas cortadas menudas, con vn poco de leche de almẽdras, para hazer eſpeſſo el caldo, pero en el Otoño, ò en el Inuierno, en lugar de agraz, ſe podran ciruelas Damaſcenas, ò guindas ſecas, ò paſſas. Deſta manera ſe puedẽ hazer los tordos gordos, y otro genero đ paxaros, y la aſſadura đ cabritos, y đ ternera cortada à pocadillos, y las turmas đ cabrito.

Para sudar, y estufar perdizes, y faysanes.

TOmese el faysan, ò la perdiz, que no sean viejas ni manidas, y limpia de sus interiores cortesele la cabeça, y los pies y passese por el heruor del agua, o por las brasas, tomese vna olla de cobre bien estañada, ò de tierra vidriada, con huesso de ternera, ò de vaca hecha pedaços, que tenga tuetano, lo qual se haze por darle sabor, pongase tanta agua que lo cubra tres dedos, con vna raxilla de canela entera, y buena cosa de sal, y algunos pedacillos de mēbrillo, y ciruelas, y guindas secas, y hagase heruir con la cobertera muy bien sellada, pero primero de sellarla, se le podra poner media copa de vino de San Martin, ò otro que sea bueno, con vn poco de vinagre, y açucar, todo esto sugun el orden q̃ diere el medico, y hagase cozer sobre las brasas, lexos de la llama. Desta manera se puede tambien guisar la polla de Indias, y las pollas nuestras ordinarias, y qualquier aue buena,

Para estufar cabeças de cabritos.

TOmense las cabeças de los cabritos, peladas, limpias y blancas, assi fuera como dētro, pōgāse en vna olla cō vn huesso de ternera

espedaçado que tenga tuetano, haganſe her-
ir con tanta agua, que las cubra dos dedos cõ
n poco de ſal: en eſtando eſpumadas, añadaſe-
es vn poco de agraz claro, y vna poca de cane
a molida, haganſe acabar de cozer, teniendo
a olla atapada, que no pueda reſpirar, y cõ las
dichas cabeçuelas ſe puede tambien cozer vn
pedaço de calabaça, que no ſea amarga, y a lo
vltimo ſe le pueden añadir yeruezillas, y ſiruan
ſe aſsi calientes, con vn poco del miſmo caldo
por encima. Deſte caldo ſe podra hazer pan e-
ſtouado, y ſi quiſieren hazer vn potaje de los
ojos, orejas, y ſeſſos, ſe guardara el orden que
ſe tiene de los pies, y al vltimo ſe puede añadir,
ſi quiſieren, antes de ſeruirla, yemas de hueuos
freſcos.

Para hazer albondiguillas de pecho de capon.

TOmeſe de la miſma compoſicion que hemos dicho ſeys capitulos atras hablando de la eſcudilla de las pulpas del capon, y hagaſe della albondiguillas, que ſean antes quadradas que redondas, tengaſe deſpues vna tortera alta de lados, con el gordo del capon derretido dentro, y ponganſe las albondiguillas dentro de la tortera, dandole fuego arriba y abaxo, y por arriba poco, reboluiendolas haſta tan

to, que eſten algo apretadas, y ſolidas, pongaſe deſpues en la tortera tanto caldo de capon teñido con açafran, que las cubra vn dedo por encima, dandoles el fuego arriba y abaxo, haziendolas cozer a fuego lento, como eſta dicho, y a lo vltimo añadaſele vn poco de agraz claro, ò majuelas, y yeruezillas picadas.

Para hazer albondiguillas de higado, y pulpas de aues embueltas en redaño.

TOmeſe el pecho del capon, o de la gallina muerta del dia, crudo, o cozido, aunque de pollo ſera mejor, por ſer mas tierno, piqueſe con el cuchillo con el gordo de la ternera, y con ſu caña, o con gordo de cabrito, y algunos higados de pollos crudos, añadiendo yemas de hueuos freſcos, açucar, paſſas, flor de hinojo, yeruabuena, mayorana, y pempinela, cõ vn poco de canela molida, y ſal, y haganſe las albondiguillas que llaman en Italia tomacellas, con la tela del cabrito de la ternera, auiendola primero teñido con açafran, cuezanſe con el gordo del aue derretido en vna tortera, ſiruanſe calientes con açucar, y çumo de naranjas por encima: de la propria manera ſe pueden hazer de las pulpas del pecho del fayſan, y de la polla de Indias, con higados de ganſos, y tambien ſe pueden hinchir las tripas de la ternera,

bien limpias de toda inmundicia, à modo de salchichas, las quales se han de heruir primero, y despues assar sobre las parrillas, y tambien se pueden heruir vn rato las tripas, y despues ponerlas en agua fria para poderlas mejor menear, y hinchirlas, y en la dicha composicion se pueden poner assaduras de ternera, ò de cabrito cozidas.

Para hazer vna caçolita de higado de pollo.

TOmense los higadillos de pollos sin hiel y sin el coraçon y sobre todo sean frescos, y piquense frios con el cuchillo, con el gordo del capon, ò de ternera, o del cabrito, y con ellos flor de hinojo, y yeruabuena, mayorana, pimpinela, hazederas, passas, y açucar fino, y yemas de hueuos frescos con algunas claras con un poco de sal, la qual composicion se pondra en vna coçolilla de cobre estañada, en la qual aya gordo de capon derretido, y poco a poco desele fuego arriba y baxo, añadiendole vn poco de caldo de capon gordo, para conseruarla jugosa, teniẽdo cuydado q̃ no se apegue en el suelo, ni a los lados, y quãdo lo querrá seruir, se vaziara la caçolilla en vn plato cõ açucar poren cima, y vn poco de çumo đ agraz, ò de narãjas.

Desta composicion se pueden tambiẽ hazer al-
bondiguillas, embueltas en la tela de cabrito,
coziendolas en la gordura, poco a poco, y re-
llenos cõ la red del carnero, assandolos en par-
rillas, y boluiendolos muy a menudo. Puedẽse
tãbien hazer tortas con hojuelas arriba y aba-
xo, y otras cosas, y con los dichos higadillos se
puede tãbiẽ picar la assadura đ cabrito cozida

Caçuela de pollos para dolientes.

TOmar vna polla, ò vn pollo, y matarlo de
parte de noche, y cortarlo a pedaços, y de-
pues tomar çumo de naranjas, y agua rosada
porque no sea fuerte el çumo, y despues toma
vna caçuela pequeña, y echar dentro el pollo,
la polla con buena enjundia de gallina, ò gor-
dura della, con el dicho çumo, despues poner
lo en el horno, y de que sea casi cozido, toma
vn par de hueuos frescos, y batirlos con cum
de naranjas, y agua rosada, y echarlo dentr
de la caçuela, y despues tornarla al horno,
dexarla estar alli por espacio de vn Credo,
sacarla, y darla al doliente que ha perdido
comer.

Relleno para dolientes.

TOmaras vna polla que sea muerta de pa
te de noche, y bien pelada, y limpia, y t

nar vnas pocas de almendras blancas, y buenas, y vnas pocas de passas, y gordura de gallina, y vn pedaçuelo de canela entera, y vn clauo, y mezclarlo todo, y ponerlo dentro de la polla, y cozerla, porque no salga el relleno, y despues assarla en vn assador, y lardealla cõ vnto de gallina, y desta manera se ha de hazer el relleno de las aues para dolientes.

Para estufar pulpetas de carne de ternera.

TOmese el lomillo de la ternera, y cortese a tajadillas delgadas, y golpeense con el lomo del cuchillo, y poluorizense con sal, y flor de hinojo, y rellenense con gordo de ternera, y yeruezillas picadas, reboluiendolo hazia arriba, como quien haze rosquillas, y pongase en vna tortera ò caçuela de tierra con tãto gordo picado, y caldo de carne de ternera, que esten medio cubiertas: hagase con fuego arriba, y abaxo, boluiendolas alguna vez, y añadiendoles majuelas, agraz, ò passas, segun el tiempo, y a lo vltimo vnas yeruezillas picadas, para que el caldo tenga vn poco de color, pongase vn poco de açafran. Si lo quisieren estufar de otra manera, guardese el orden que auemos dicho de las perdizes, y faysanes. Lo mismo se puede hazer del lomillo del carnero, y se podran assar en el assador, y seruirlos cõ vn poco de caldo, y çumo de narãjas por encima.

Para hazer potaje de pies de ternera, cabrito y pollos.

TOmense los pies de la ternera,ò de cabrito, limpios de los pelos, y bien lauados, partidos en muchos pedacillos, y ponganse en vna olla de tierra vidriada, con tanta agua que los cubra por encima quatro dedos,ò verdaderamente con caldo de carne de ternera,ò de cabrito,que no estè muy salado, y hagase heruir lexos de la llama, sobre las brasas, y en estando espumados, echeseles vna poca de canela molida,y en estando casi cozidos, añadanseles majuelas,ò agraz entero,sin la piel,y sin los granillos,con vnas pocas yeruezillas picadas,y en el Inuierno en lugar del agraz entero,çumo de agraz,y queriendo encorporar, ó quajar el caldo,hagase con yemas de huueuos frescos batidas.Desta manera se puede hazer de los pies y alones de los pollos.

Para hazer potaje de turmas de cordero, y de ternera de leche.

TOmense las turmas del cordero;o ternera rezien muerta,y quitenles la bolsa,y cortẽse crudas de traues a tajadas, y põgãse en vna caçolilla,ò olla, en la qual aya gordo de capon

on derretido,no muy caliēte, y hagase freyr
poco a poco reboluiēdolas,y en auiēdose en-
ogido,y q̃ estaran algo solidas,añadase vn po
o de caldo de capon, o de ternera,que no e-
è muy salado,y vna poca de canela, y açafrã,
hagase heruir,y despues põgãse las materias
el capitulo passado.

DIVERSAS MANE ras de assados de aues.

Para assar pollos.

TOmense los pollos mas tiernos y mas pe-
queños, y rellenense con sus higadillos,
gordo de ternera, para conseruarlos xugo-
sos, o con cañas de ternera, passas, yeruezi-
llas picadas, y agraz, o majuelas, yemas de
uebos batidas frescas, y à vezes ciruelas Da-
mascenas,ò guindas secas. lo qual ha de ser se-
gun los tiempos,y segun el orden del Medico,
y en estando rellenos,passense por el agua hir-
uiendo, para que se recojan, mas ponganse
en el assador, y embueltos en tela de ternera,
o de cabrito, y con vn pliego de papel al re-
dedor,porque se conseruen mas xugosos, ha-
ganse assar a fuego lento, y mas presto al ca-
lor de las brasas, que de la llama, porque a
la llama se queman, y se dessecan demasiado.

En estando cozidos, saquense del assador, desá-
tandolos del papel, y de la tela, poniendo so-
bre ellos el çumo q̃ aurà colado dellos, mez-
clado con çumo de naranjas, y açucar, ò agraz.
Lo mismo se puede hazer de las perdizes, fay-
sanes, pollas de India, y de las nuestras, y de
qualquier otra aue que ordenare el medico.

Como se han de assar otras auezillas, las quales se han de pelar enxutas.

LOs paxaros que llaman gorriones, y otros
que para comerlos, se suelen sacar de los
nidos, tortolas, tordos, mirlas, y codornizes;
todos estos se han de assar frescos. Los paxa-
ros, y otras auezillas hortelanas, quieren ser
assadas apriessa, y en estando casi cozidas se hã
de poluorizar con pan rallado, y açucar, flor
de hinojo y sal. Puedense assar embueltas en la
tela de cabrito, ò de carnero, con flor de hi-
nojo, y sal: las demas, quieren cozerse en el
assador, y entre la vna y la otra vn pedazillo de
la tela con algunas hojas de laurel, haziendoles
la corteza, como està dicho.

Para hazer pulpetas de cabrito, o ternera assadas.

POrque el cabrito es muy mas neruioso en
las piernas que la ternera, tomese la parte
mas

as magra, y cortese a tajadillas delgadas, gol-
eense con el cuchillo, y con el mismo gordo
el riñon picado, y vnas yeruezillas, yemas de
ueuos frescos, y flor de hinojo fresco, y sal,
enense, y rellenense hàzia arriba, como ros-
uillas, y ponganse en el assador, y en estando
ssadas siruanse calientes, con vnas passas cozi-
as por encima, y çumo de naranjas, y açucar,
e todas estas maneras, y las otras sobredi-
has, se pueden hazer de las pulpas del pecho
el capon muerto del propio dia, y de la polla
e Indias, y de los faysanes, aunque es verdad
ue las pulpetas destas aues, quando se han de
oner en vn assador se deurian emboluer en la
ela de cabrito, ò de ternera, de la parte mas
util para conseruarlas xugosas.

Para aparejar la cabeçuela de cabrito re-llena.

TOmese la cabeçnela en acabando de mo-
rir el cabrito, pelado, dexandole vn poco
del cuello, embueluase en vn paño blanco, y
golpeese bien con vn baston, ò vna mano de
morrero por todas partes, hasta que se ayã de-
sencaxado todos los huessos, y no la piel, y
por la parte del cuello, saquensele todos los
huessos, y los sessos, y lo que està dentro, sa-
quese a fuera, lauese, y reduzgase a la prime-
ra

ra forma, cosase la boca para que no pueda salirse la composicion, y tengase gordo de ternera, ò de cabrito, y assaduna de cabrito medio cozida, yerua buena, mayorana, y peregil picado, passas, açucar, y canela, hueuos frescos, y sal, y de todo hagase vna composicion, y rellenese della la cabeçuela, cosiendo el agujero del cuello, pongase a heruir en vna olla con buen caldo de otra carne, y en estando cozida, ponganse las dichas yeruezillas picadas, menudamente, y majelas, ò agraz, y vn poco de açafran, y en estando cozida, pongase vn plato con su mismo caldo, y siruase caliente.

Hordiates para dolientes.

LA ceuada la tomaras, y cozerlahas de parte de tarde, segun la cantidad que quisieres hazer, despues tomar vna polla, ò pollo, y quebrantarle los huessos, y despues hazer heruir vna olla con agua que sea limpia, y medidamente, de manera que quando echares la polla ò pollo, haz que solamente la cubra el agua, y si es poca la fuerça, le echaras mas agua, y si la polla es mayor, es menester que cueza mas, y haz que cueza, ò hierua siempre, y que nunca pierda el heruor, y no le eches sal hasta la postre, que no aya mas de vna escudilla de caldo, porque sera mas sabroso, y hecho esto despues

que

que aya cenado el doliente, tomaras vnas po-
as de almendras mondadas, y majarlashas cõ
n poco de blanco de la polla en vn mortero, y
estéplarlohas cõ el caldo de la polla, ò pollo,
desque lo ayas passado pon esta leche en vna
lica, y si le quieres echar vn poco de almidõ,
puedes echar con la leche, y despues tomar
ceuada, ò hordio, desque sea cozido, y to-
ar vn cañamazo, que no sea muy ralo, y po-
er en el aquel hordio, y ceuada, y apretar
uy biẽ el cañamazo de manera que salga to-
o el licor de la ceuada despues tomar aquella
che que sacaste, y passarla por vn cedaço, de
anera q̃ passe aquel poco de almidon, y des-
ues tornarla toda a passar la ceuada, y haz que
a vn poco ralo, porq̃ en repasãdose en la no-
he, tornara espesso, y esto quiero yo agora de-
r que cueza de parte de noche con açucar, y
la mañana quando el paciente lo huuiere de
mar, hazlo heruir vn poco, y de que lo quie-
tomar, ha de ser vna hora antes del dia, y
erma sobre ello vn rato, y hazerleha mucho
ouecho, y de que le dieres este hordiate, haz
har sobre la escudilla vn poco de açucar, y
o quiere echar almidon, no lo eches, que no
en ello nada.

Hordiate de ceuada preparada.

TOmese la ceuada preparada limpia, q̃ pri-
mero aya sido biẽ majada en el mortero ha

staran-

sta tanto que se le aya quitado el pelegito qu
tiene encima, pongase en el mortero a remoj
en agua tibia, dexese estar por vna hora fregã
dola con la mano muchas vezes, y mudandol
el agua, pongase en vna olla nueua por cada l
bra de ceuada, vn açumbre de agua, y haga
cozer a fuego lento teniendo cuydado de qu
no le toque hierro, porque seria negro el ho
diate, y amargo, y quiere heruir mucho ma
el agua de la ceuada y en estando cozida la ce
uada, y bien deshecha, passese por la estame
ña, ò por el cedaço, añadiendole al passar d
la misma agua que se cozio: hagase claro,
espesso, como lo quisieren, calentandolo e
vn vaso delicado, con açucar fino dentro,
con este hordiate se puede poner leche de pe
pitas de melon dentro, y tambien destemplar
la con caldo de capon magro, lo qual se har
segun la necessidad, y la comissió del medic

Para hazer hordiate de ceuada comun.

TOmese la ceuada que suelen dar a los ca
uallos, y sobre todo sea nueua, y no te
ga mal olor, majese en el mortero, auiend
lo majado cõ agua fria, hasta tanto que salga
corteza, y hagase heruir en vna olla nueua, q
no tenga mal olor, con agua, y espumese cõ
na cuchara de madera, dexãdola acabar de c
zer. Esto quiere cozer mas que el passado.

Para hazer hordiate liquido.

TOmese qualquier suerte de ceuada, y limpiese de la misma manera, y hagase cozer en la olla, poniendo por cada libra de ceuada vn açumbre de agua q̃ mengue de las tres partes las dos, tanto que el agua venga a ser de color leonado, y espessa. Pongase la dicha ceuada en vna estameña, y aquella agua q̃ saliere primero, quitese luego, aprietesela estameña diestramẽte, y atese, y cuelguese de vn clauo, y el hordiate que saliere (como dizẽ los medicos) sera mas exelẽte, y en este hordiate se podra añadir leche sacada de pepitas de melon conaçucar.

Parahazer hordiate que se pueda lleuar por camino.

TOmese el hordiate hecho de la ceuada preparada, passado espesso, y solido, y estiẽdase en las torteras estañadas, q̃ en cada vna no se leuãte mas q̃ el lomo de vn cuchillo, põgase en el horno, despues de auer saçado el pan, ò auiẽdo calentado el horno de aquel mismo tẽple, y dexese el hortiate en el horno, hasta tãto q̃ se aya enfriado, saquese de las torteras, y põgase en el papel, y bueluase a las torteras, y otra vez al horno, y dexese estar hasta tanto que

ſe pueda reduzir a poluos, y en eſtando hecho poluos, ſe pondra en caxas, ò en bolſas de cuero, y quando quiſieren ſeruirſe del, tomaran dos onças por cada eſcudilla, y ſe deſtemplara con caldo magro de aue, deſpues de auer eſtado vn quarto de hora a remojo, añadiendole açucar: ſi quiſieren paſſarlo por el cedaço, ſe podra hazer, y puedeſe tambien hazer dar vn heruor en leche de pepitas de melon.

PARA HAZER DIuerſos caldillos ò broetes.

Broete de caldo de pollo, y yemas de hueuos.

TOmeſe caldo de pollo, ò de carne de ternera, el qual ſea medio conſumado, y eſte frio, y por cada quartillo tres yemas de hueuos freſcos batidas, con çumo de naranjas, ò de agraz y açucar, paſſeſe por eſtameña, pōgaſe todo en vna ollica, la qual ſe pōga encima de otra q̄ eſté llena de agua hiruiendo, y atapada bien la ollica, dexeſe eſtar por vn quarto de hora, mas, ò menos, ſegun la cātidad del broete, y en viendo q̄ comiēça a quajarſe, quiteſe del fuego y denſele dos bueltas con la cuchara, y ſiruaſe caliente Puedeſe tambien hazer con el caldo caliente, es a ſaber quando hiruiere el caldo prom-

promptamente; echar los hueuos batidos con las ſobredichas materias, pero ſiendo el caldo frio, ſale mas delicado.

Broete de hueuos freſcos.

TOmenſe los hueuos freſcos, batáſe con la cuchara, y la yema todo juntamente, tengaſe deſpues vn vaſo delicado conſumado de aue, ò de ternera, que hierua con vn poco de agraz claro, y açucar, poniẽdo dentro los hueuos, mezclando con la cuchara de madero, ò de plata, haſta tanto que tome cuerpo. Puedeſe tambien cozer ſobre la olla llena de agua hirviendo del modo ſobredicho ſiruaſe caliente con rebanadillas de pan debaxo.

Broete con yeruezillas picadas.

TOmeſe el caldo de aue, ò de ternera, ò carnero, con vn poco de canela molida dentro, con majuelas, ò agraz entero ſin granillos, y ſin pelejo, y hagaſe heruir cõ yeruezillas majorana, pẽpinela, y peregil picadas, por vn quarto de hora, poniẽgdo deſpues hueuos batidos, meneando con la cuchara, haſta tanto q̃ tome vn poco de cuerpo. Del tal caldillo, quãdo fuere claro, ſe podar hazer pan eſtonado, y ſeã las rebanadillas del pan ſutiles, y ſi tuuiere mu-

cho cuerpo, se puede seruir por escudilla. En el Inuierno, en lugar de majuelas, se puede poner çumo de agraz.

Broete blanco con leche de almendras.

TOmense almendras blancas mõdadas, haganse leche con caldo frio y magro de capon, y con la leche batanse claras de hueuos cõ çumo de agraz, y açucar, passense por el cedaço en vn vaso de cobre bien estañado, ò de cobre bien limpio, hagase cozer como el primero sobre vna olla llena de agua hiruiendo, o sobre las brasas, meneandola muy amenudo con la cuchara, y en estando cozido siruase caliente con vnas sopas delgadas, ò sin ellas.

Otro broete que suelẽ darlo alas preñadas.

TOmense seys yemas de hueuos crudos sin las claras, que sean frescos, y seys onças de maluasia suaue, tres onças de açucar, vn quarto de canela molida, quatro onças de agua clara, mezclese todo juntamente, y passese por el colador, hagase cozer en vna ollita con agua hiruiendo, hasta tanto que el broete comience a quaxar, puedesele poner dẽtro vn poco de mãteca de vacas fresca, en lugar de la maluasia, qualquiera otro vino blanco dulce, y sino lo quisieren tan bueno, pongase menos vino, y

mas agua. Esta vianda en Milan se vsa mucho darla à las mugeres preñadas: tambien se puede hazer con las claras y las yemas de los hueuos, pero en tal caso se ha de passar por estameña, y siruase caliente.

Escudilla de hueuos, y çumo de azelgas.

TOmense los hueuos frescos batidos con çumo de azelgas, y vn poco de leche de almendras, passese por el cedaço, pōgase en vna olla cō caldo de aue, ò de ternera, no muy caliēte, y hagase cozer sobre otra olla con agua hiruiēdo, y pōgasele vna poca de gordura del aue derretida encima, y sino lo quisierē cozer sobre el agua hiruiēdo pōgase sobre las brasas, haziendo q̄ hierua primero el caldo q̄ se mezclan los huessos, siruase la escudilla caliente.

Para hazer escudilla de pan con leche de almendras,

COrtese el migajon de pan, como hemos dicho en el capitulo passado, pōgase a remojo en el agua hiruiendo (lo qual se haze para quitar la vascosidad del pan, y para que la leche le puede mas facilmente penetrar, porque si se pusiesse el pan enxuto, las almendras se cozerian, y el pan en el medio se quedaria en-

xuto)y en estando el pan remojado, y colad[o]
el agua por el colador, pongase en la leche d[e]
almendras, y en la dicha leche, açucar fino, [y]
vn poco de sal, y pongase a heruir por vn qua[r]
to de hora, y puedese hazer liquida, o espe[s]
sa: y quanto mas hiruira, tanto mas espess[a]
saldra, pero menos blanca. Quien quisiere po[]
dra ponerle a lo vltimo vn poco de leche d[e]
pepitas de melon, antes de sacarla del fuego[,]
dandole vna buelta con la cuchara, y siruase.

Escudilla de pan simple, para quan do al-guno esta resfriado.

TOmese vn migajon de pan como està di-cho, y en auiendo estado vn quarto de ho-ra en agua hiruiendo, culese el agua, y hagase cozer cō agua, y açucar, sin sal, y siruase caliēte.

Para hazer pan rallado.

RAllese vn migajon de pan duro, por-que de otra manera no se podria rallar con el rallo, passese por el colador assi en-xuto, el qual no tenga los agujeros muy pe-queños, tomese la parte mas sutil, y ponga-se en caldo hiruiendo de capones, o de terne-ra, passado por el cedaço, y para que el pan sea mas sabroso, hagase heruir poco a poco.

lgunos quieren que hierua dos, o tres horas:
tro hallo por experiencia, que basta media:
espues se le puede dar cuerpo con yemas de
ueuos frescos, o se seruira asi simplemente, y
n los dias de ayuno en lugar de caldo, ponga
manteca fresca lauada, o azeyte de almen-
ras dulces, y de qualquier manera que se ha-
a, se ha de guardar siempre este orden que se
a de poner en caldo, o agua hiruiendo, y sir-
ase caliente.

Para hazer pan rallado con leche de almendras.

EN estando el migajon de pan rallado como está dicho, y passado por vn colador,
e pondra en agua hiruiendo, dexandolo estar
por vn quarto de hora, despues cõ vn cedaço,
o estameña, se colara el agua, teniendo aparejada
la leche de almendras dulces, la qual se ha
ra primero heruir, y despues se le pondra vn
pan, mezclando con la cuchara con buena co-
a de açucar fino, haziendo que hierua por medio
quarto de hora, despues se seruira: puedese
tambien despues de auer colado el agua del pã
poner en el mismo vaso de leche de almendras
con açucar. Tambien a lo vltimo se puede poner
leche de pepitas de melon: si quieren que
esta escudilla refresque mas.

Para hazer pan passado por el cedaço, passado por estameña.

EN estando cozido el pan en vna de las sobredichas maneras, se colara el caldo, o leche, la parte mas sutil, y la mas solida se passara por la estameña, o por el cedaço, poniẽdo en vn vaso de cobre, estañado cõ yemas de hueuos batidos, y açucar fino, o con leche de almendras cozida y hagase sobreleuantar el heruor, para que no se hagan quajones, meneandolá con la cuchara de madera, o plata, y sirua se caliente.

Para hazer escudilla blanca con migajon de pan.

TOmese migajon de pan blanco, hagase cozer con leche de cabras, passese la parte mas solida por el cedaço, añadiendo sele açucar fino molido, y las pulpas de vn pecho de capon cozido en agua, y despues majadas en el mortero, pongase todo en vna caçuela, o en vn cacito estañado, cõ vna libra de açucar, mas o menos, segun la cantidad del pan, y pongase al fuego, meneandola con vna paleta de madera hasta tanto q̃ tome cuerpo: en estando cozida se

podra

odra seruir caliente,o fria. Lo mismo se pue-
e hazer con leche de almendras. Estas vian-
as se hazen,quando no se puede hallar harina
e arroz,o de almidon.

Para hazer manjarblanco con leche de almendras.

TOmense cinco libras de leche de cabras, acabada de ordeñar, y passado por cedaço,y ocho onças de la flor de la harina de arroz,y vn poco de capon,o de gallina jouen cozido,y despues deshilado como cabellos,y majado en el mortero, pongase primero la leche y la harina en vna caçuela sobre las treuedes cõ fuego de carbon,vn poco de sal blanca, mezclando con la paleta, y como se vera que haze vn poco de cuerpo,se pondra el pecho deshilado,o majado mezclado con leche fria,y buena cosa de açucar fino,y hagase acabar de cozer. Puedense tambien juntamente con la leche poner quatro natas frescas, porque haran el manjarblanco mas delicado,y en viendo que el mãjarblanco se apego al caço, al tiẽpo de alçar la paleta,entonces està cozido,sacarleha del fuego,y batirseha con la paleta, añadiendo agua rosada,y siruase caliente,o frio, abeneplacito.

Para hazer manjarblanco con leche de almendras.

TOmese media libra de harina de arroz lauado, y bien limpio, y por cada onça y media de harina vna libra de leche de almendras, la qual leche se aya hecho con agua, en la qual se aya cozido vna libra de arroz, y tres onças de açucar. Pongase todo en vna caçuela, o en vn cacito bien estañado, hagase cozer a fuego lento de carbon, meneando con la paleta, hasta tãto que estè bien cozida, no descuydandose de poner sal, y agua rosada, y si el medico diere licencia en dia de ayuno, pulpas de pescado, capon, cozido, o del lomo de Luz cozido en lugar del aue; siruase caliente, o frio, a beneplacito, con açucar por encima.

Para hazer escudilla de almidon con leche de almendras.

TOmense por cada seys onças de harina de almidon blanca, que no sea anexa, quatro libras de leche de almendras, destemplese todo, y passese por el cedaço con vna caçuela biẽ estañada con seys onças de açucar fino molido, y vna poca de sal blanca, hagase cozer de la manera que se ha cozido el manjarblanco, y en estando cozida, saquese del fuego, añadiendo vna poca de agua rosada, y si la quisieren como manjarblanco, espessese mas, y põgase mas açucar, y siruase caliente, o frio, a bene placito.

Pa-

Para hazer escudilla de arroz con caldo de aue.

TOmese el arroz el mejor que se hallare, lauese con muchas aguas tibias, y en la vltima dexese estar por vna hora y pongase en vn vaso de tierra vidriado, o de cobre bien estañado, con caldo de aue, o ternera, o carnero, o hagase heruir poco a poco (lo qual se haze para que crezca) no descuydandose de yr añadiẽdo caldo, lo que fuere menester, hasta tanto que estè cozido, y quanto mas cueza, apretado y estufado, tanto mas crecera, y saldra blanco. Puedenlo passar si quisieren por cedaço, y se guardara el mismo orden que diremos del farro: y en Viernes, y Sabado, en lugar de caldo, se pondra manteca de vacas fresca lauada, y siruase caliente.

Para hazer escudilla de arroz con almendras.

TOmese el arroz lauado con muchas aguas tibias, como hemos dicho en el capitulo passado, y en auiendo estado a remojo, se pondra en vn colador al calor del sol, o del fuego, reboluiẽdolo hasta tãto q̃ estè enxuto, porque

que estando mas, el mucho calor del fuego l
bolueria roxo. Pongase en vn vaso de cobre e
stañado, ò de tierra vidriado, y con tanta agu
simple, que lo cubra dos dedos, y hagase leuã
tar el heruor, por cada libra de arroz, vna libr
de almendras dulces hechas leche, y vayas
poniendo poco a poco la leche mas clara, ha
sta tanto que el arroz estuuiere medio cozido
la otra parte de leche, con vna libra de açuca
fino molido, se pondra en el arroz, haziendo
lo heruir poco a poco cõ el vaso cubierto, ha
sta tonto que estè cozido, aduirtiendo de no
mezclarlo con la cuchara, porque se romperia
y no saldria tan blanco, y lo quisieren passar, se
guardaria el orden que diremos del farro pas-
sado: siruase caliente.

Para hazer escudilla de farro con caldo de capon.

TOmese el farro que no tenga mal olor, y
lauese con muchas aguas tibias, de modo
que salga toda la tierra del agua, pongase en
vna olla de tierra bien limpia, ò de cobre bien
estañada, con tanto caldo de capõ, de carnero,
ò de ternera, q̃ lo cubra, y poco a poco se yra
añadiendo, hasta tãto q̃ se vera que està cozido
podrase quajar con yemas de hueuos frescos, y
darle color con açafran, siruase caliente, y en

Vier-

iernes y Sabado, en lugar de caldo, pon manteca de vacas fresca lauada.

ara hazer escudilla de farro, con leche de lmendras.

TOmese farro limpio lauado, y hagasele dar vn heruor con agua simple y açucar, y n poco de sal, hasta tanto que se aya espessalo lo qual se haze primero, porque con la lehe no se cozeria bien, pógase despues la leche le almendras, destemplada con el caldo magro le aue, ò de carnero, ò de ternera, si fuere dia le carne, y sino con agua simple, hagase heruir poco a poco, meneandolo algunas vezes con la cuchara, hasta tanto que estè cozido, y i lo quisieren passar por el cedaço, ò por la estameña, se podra guardar el orden sobredicho, y en estando passado se le añadira leche, y pepitas de melon, dandole vna calda con la dicha leche: siruase caliente con vn poquito de agua rosada y açucar por encima.

Para hazer escudilla de leche de cabras, yemas da hueuos, y çumo de naranjas.

BAtanse doze yemas de hueuos frescos con quartillo y medio de leche de cabras, y

seys

ſeys onças de çumo de naranjas de ſabor ſua
ue claro, y paſſeſe por el cedaço con vna libr
de açucar fino molido, y quatro onças de man
teca de vacas derretida tibia, y pongaſe todo
en vna olla de cobre vntada con manteca de
vacas fria, y atapeſe la olla, y pongaſe a cozer
en vaſo lleno de agua que hierua, y dexeſe eſ-
tar haſta tanto que ſe aya quajado la compo-
ſicion, y en eſtando ſolida, ſaqueſe, y ſiruaſe cõ
açucar, y agua roſada por encima.

Para rellenar vn pan grande.

TOmeſe vn pan redondo de dos libras co-
zido de vn dia, y hagaſele vn agujero re-
dondo en medio de la corteza debaxo, y ſa-
queſele todo el migajon, de modo que no que
de mas de la corteza, la qual por defuera ſe ha
de raſcar primero de ſacarle el migajon: tenga
ſe vna compoſicion hecha de vn pecho de ca-
pon cozido majado en el mortero con yemas
de hueuos duros, y paſta de mazapã, y moſta-
chones mezclado todo con paſſas, y yeruas pi-
cadas, y hueuos crudos, canela, y açafrã, buena
coſa, rellceneſe el pan, y atapeſe el agujero con
la corteza q̃ le ſacaron, y pongaſe el dicho pã
en vn eſtufador de cobre proporcionado, de
manera que ni ſea muy grande, ni muy peque-
ño cõ el caldo gordo, y hagaſe cozer poco à po
co, por eſpacio de hora y media, y en auiẽdoſe
hin-

inchado el dicho pan, esta cozido: cuelese el caldo del vaso, y pongase con destreza el pan en el plato, porq̃ de otra manera no se podria sacar entero. Podrase cozer de otra manera, y es esta, en estando relleno el pan, pongase en vna seruilleta, o estameña, y atado pongase en vn calderillo con caldo que hierua, y dexese cozer teniendo con vna cuerdezilla atada la seruilleta, para que con el heruor no vaya de aca para aculla, el pan en estando cozido en vna de las sobredichas maneras, siruase caliente con açucar, y canela, y vn poco de caldo gordo por encima. En este pan se podrian cozer paxaritos limpios de sus interiores, y assadura, y turmas de cabrito.

Almendras para dolientes.

PAra dos escudillas tomar vna libra de almendras, y aparallas, que queden blancas, no con agua hiruiendo, porque pierden la virtud, y el sabor, sino que este caliente, y dexarlas alli vn rato hasta que se pelen, y majarlas en vn mortero de piedra, dos, ò tres vezes, sacãdo cada vez la leche, y saldran tres escudillas de leche, y despues de cozida, quedaran con dos escudillas, y al cozer echēle vn poco de sal, y su açucar, y vn pòco de agua rosada, y cuezase a parte del fuego sobre las brasas, dõde no le de humo, y si el doliẽte tuuiere grã fiebre, y ardor en los riñones, se le puede echar pepitas de melon,

lō,ò de calabaças, y si tiene alguna estrechur
de pechos, sacar la leche de las almendrasco
agua de saluados cozida, que se dize taluma.

Otra almendrada para dolientes muy de bilitados.

PAra vna escudilla tomar media libra de al mendras blancas, y majarlas en vn morte ro, con vna pechuga de capon, o de gallina a sada o cozida, y yr mojando la mano del mor tero en agua rosada, y de que estè bien maja do, desatarla con el mismo caldo de capon, gallina, y colarla por estameña y desele vn her uor, o dos, con media onça de açucar, y vn po co de agua rosada. Puedes añadir con las alm dras, pepitas de melon.

Otra almendrada para dolientes que tie nen grande calentura, y grandes ardores

COzer vna calabaça muy tierna con agua sal, hasta que este bien cozida, y pespues e primirla entre dos tajadores o platos de pla ta, hasta que salga el agua dellas, y vaziar el a gua en que fueron cozidas, y tornarlas a la o lla, y yrles echando poco a poco leche de alm dras, y meneando siempre con vn palo, o cuch

ra

ra, hasta que estè espessa, y muy deshecha la calabaça y echarle media onça de açucar, y trayendola siempre, y echarle vn poco de agua rosada.

PARA HAZER DIuersas escudillas de yeruas.

Escudilla de borrajas con caldo de aue.

TOmense las borrajas tiernas sin los tronchos, y lauense con muchas aguas, haziendolas heruir por vn quarto de hora en agua simple, aduirtiendo de ponerlas en el agua que estè hiruiendo, porque si se pusiessen en agua fria perderian el color, y no serian tã sabrosas, y en estando heruidas, se escurriran por el colador: dexandolas estar en el por vn quarto de hora sin estruxarlas, porque no pierdan su bondad, despues sobre vn tablero bien limpio de olmo, o de otra madera, con que no sea de nogal, se picaran menudas con el cuchillo, tengase despues caldo de capon medio consumado, y ponganse dentro las borrajas, haziendo las acabar de cozer sin otra composicion, y en dia de Viernes y Sabado, en lugar del caldo se podra poner manteca de vacas lauada, o azeyte de almendras dulces, si es dia de ayuno.

Para hazer escudilla de borrajas con leche de almendras.

TOmense las borrajas tiernas, es a saber el cogollo de enmedio, en la cantidad q̃ bastare, lauese cõ muchas aguas claras, atẽse despues los cogollos, como suelen atarse los brotones, densele quatro heruores en el agua, y en auiendolos sacado, dexẽlos escurrir por si mismos, haganse acabar de cozer en caldo de aue gordo, tengase aparejada leche de almendras dulces, es a saber destempladas las almendras con caldo de capon, y açucar fino, y hagase leuantar el heruor a la dicha leche en otro vaso delicado, saquense despues aquellos cogollos del caldo donde se hã acabado de cozer, y põganse enteros en el vaso dõde està la leche, dessatandolos, y hagãlos heruir por vn quarto de hora, hasta tanto que la leche aya tomado vn cuerpo con los cogollos, procurando que no sea la escudilla muy salada: y en dia de Viernes y Sabado: en lugar de caldo, pongase aue. Desta manera se puedẽ tãbien acomodar las borrajas picadas del capitulo passado.

Para hazer escudilla de azelgas, borrajas, buglosa, y otras yeruas con caldo de aue.

Tomense

TOmenſe las azelgas mas verdes, porq̃ las rojas y las negras no ſon tã buenas piquẽſe menudas con las otras yeruas, y deſpues de bien lauadas como ſuelen picarſe para las tortas, ò ſino deshojadas a bocadillos, põganſen vn caço de cobre, ò en otro vaſo de tierra delicado, con poquiſsimo caldo de aue, ò de carnero, ò de ternera, hagaſe cozer a poco fuego, reboluiendolos muy a menudo, porque hazen de ſi caldo, y añadaſeles vn poco de eneldo, para darles olor, y en eſtando mas de medio cozidas, majuelas, ò granos de agraz, ò paſſas, ſegun el tiempo. Puedẽſe tãbien lauar, y deſpues de cozidas picar cõ el cuchillo, como diremos de la chicoria, y queriendolas con leche de almendras, tengaſe el ordẽ que hemos dicho en las borrajas: y queriendolas con manteca de vacas, ò leche de almendras, guardeſe el ordẽ que hemos dicho del farro.

Para hazer eſcudilla de eſpinacas.

TOmenſe las eſpinacas en la Primauera, y lauenſe con muchas aguas, tomando la parte mas tierna, y haziendolas freyr con azeyte, o con manteca de vacas, o con gordura de aue: haganſe deſpues acabar de cozer con caldo de aue, y ciruelas ſecas, y ſiruanſe calientes con ſu caldo.

Para hazer escudilla de lechugas con caldo de aue.

TOmense lechugas del mes de Março, hasta todo Mayo, la parte mas blanca, y haganse heruir en agua caliẽte, despues de bien lauadas, piquense con vn cuchillo, no muy menudas, y sin esprimirlas se haran cozer con buen caldo de capõ, y poco menos de vn quarto de hora antes de seruirlas, se quajaran con yemas de hueuos frescos, quitandolas promptamẽte del fuego, porque quede la escudilla quajada: puedensele poner majuelas, y tambien se pueden hazer sin hueuos, y lo mismo se puede hazer de la escarola, y en Viernes, y Sabado, en lugar del caldo, mãteca de vacas fresca lauada, y en dia de ayuno azeyte de almendras dulces.

Para hazer escudilla de chichorias.

TOmense en la Primauera, ò en el Verano los cogollos de las chicorias es asaber la parte mas tierna, y hagãse manojos a modo de esparragos, y haganse heruir en agua caliẽte por vn quarto de hora, saquense despues, y dexense estar otro quarto de hora en agua fria, y en sacãdolos del agua, dexẽse escurrir por si mismos sin esprimirlos, y despues haganse cozer en

buen

uen caldo de aue, ò de carnero, ò de ternera, y on ellos se podrá cozer vnas passas de Corinto: siruanse despues cõ rebanadas de pan debaxo, ò sin ellas, à beneplacito. Los dias que no on de carue guardese el ordẽ sobredicho, assi n esta escudilla, como en las demas.

Para hazer escudilla de maluas.

TOmense las maluas en la Primauera, y en el Otoño, en los quales dos tiempos son as tiernas; en la Primauera los tallos, y en Otoño las hojas mas tiernas, lauẽse bien, y atene a hazezillos, hagãse heruir en agua caliente, quense, y põganse en agua fria por vn quarto e hora, pongãse en caldo de capõ, y haganse ozer, y siruanse con su caldo, y en queriendo azer escudilla del cogollo, y de las hojas, piuẽse menudas, y tengase el ordẽ de las chicoas: y queriendolas en ensalada con passas, en uiendo leuantado el heruor cõ el agua, saquẽ, y hagase dellas ensalada, como de espargos.

ara hazer escudilla de espargos silues-ters, y domesticos.

TOmese la parte mas tierna, hagase heruir con agua caliente hasta tanto que se paren

tiernos, y acabese de cozer con buen caldo de capon, ò de ternera; y quierense seruir con poco caldo. Con los siluestres se puedé poner passas. Los domesticos se pueden seruir con çumo de naranjas, açucar, y sal.

Para hazer escudilla de calabaças.

TOmese la calabaça que sea tierna, y dulce, aduirtiendo que segun dizen algunos, las que son mas pelosas son mas tiernas, y mas dulces: taspese con el cuchillo la que fuere tierna, y la que fuere dura quitesele la corteza, y cortese la parte mejor a bocadillos, la tierna, sin ser cozida se pone en vn vaso bien limpio con vn poco de caldo de aue, y hagase heruir a poco fuego, reboluiendola con la cuchara de madera, y añadiendole tanto caldo quanto fuere menester. Y aduiertase que la calabaça hiruiendo apretada, haze el caldo mas delicado, y tiene siempre del espesso. A lo vltimo se le puede poner majuelas, ò agraz entero, y para que tenga vn poco de color, pongasele vn poco de açafran. Tambien se puede encorporar con yemas de hueuos batidas, y aun picarse menudamente con el cuchillo sobre vn tablero, y en estando mas de medio cozida con agua y sal, despues pondrála picada en el caldo. De todas las sobredichas maneras se pueden guisar las cortezas de las calabaças secas al sol: que tra-

de Saona, y de Genoua, y despues de cozidas en agua hiruiendo por media hora, y despues de auer estado en agua fria por vn quarto de hora. Puedense tambien despues de enharinadas, freyr en azeyte, o en otros licores, y seruirse calientes con diuersos sabores por encima.

Para hazer escudilla de calabaças en leche de almendras.

TOmese de la calabaça la parte cortada a dados, ò a ruedas, y hagase heruir con agua simple por vn quarto de hora, despues torne se a heruir con caldo de aue, ò de carnero, ò de ternera, hasta que estè cozida, y tengase aparejada leche de almendras dulces sacada con el caldo en que se cozio la calabaça, y vn poco de çumo de agraz en vn vaso delicado, y limpio, y con la dicha leche pongase la calabaça, haziendo la heruir hasta tanto que se aya quajado, poniendo harto açucar fino, para que la escudilla sea de mayor sustancia, y siruase caliente cõ açucar por encima, y en Viernes, y Sabado, en lugar de caldo pongase agua.

Para hazer escudilla de bisaltos frescos.

TOmense los bisaltos frescos tiernos, y põganse en vna olla, ò en vn caço estañado

con poquiſsimo caldo de aue, o de carnero, ò de ternera gorda, y hagaſe cozer, añadiendole eneldo picado, y queriendo darle vn poco de guſto, pongaſe vna tajadilla de tozino, y hagaſe cozer, poniendo vnas pocas de yeruezillas: en dia de ayuno guardeſe el orden dicho.

Para hazer eſcudilla de garuanços remojados.

TOmenſe los garuanços quebrantados, ò ſin la corteza, y ponganſe a cozer con agua, ſal, y azeyte, auiendolos primero muy bié limpiado, hagaſe heruir poco a poco, antes apretados que anchuroſos. Algunas vezes ſe ſuele poner con ellos yeruabuena picada, y ſiruaſe con canela por encima.

Para hazer peſtelillos de paxaros.

TOmeſe vn poco de pulpa de ternera, ò de carnero, con cañas de vaca, y piqueſe menuda con el cuchillo, ſobre vn tablero, y pongaſe en la caxeta, roziandola con çumo de agraz poluorizandola con canela, y ſal, y tengáſe deſpues los paxarillos limpios de ſus interiores, y ponganſe ſobre la carne picada con ciruelas, y guindas ſecas, ſi fuere en el Otoño, y en el Inuierno, y en el Verano con majuelas, ò agraz, y alguna pera maſcarola: hagaſe cozer

l horno, y en estando casi cozido se pondra por el agujero de arriba, vn poco de caldo teñido con açafran, si lo concediere el medico. Desta manera se pueden hazer pastelillos de perdizes, faysanes, pollos, tordos, codornizes, y todas suertes de aues q̃ ordenare el medico.

Para hazer pastelillos de ternera picada.

TOmese la carne de la pulpa de la ternera sin huessos, neruios, ni pellejos, hagasele dar dos heruores en vna olla con otra carne, hasta tanto que se pare blanca, saquese, y pique se menuda sobre vn tablero, y de por si piquese el riñon de la ternera, es a saber el gordo del riñon, auiendole quitado los pellegitos, mezclese todo juntamente con majuelas, agraz entero sin granillos, ò passas, segun el tiempo, buena cosa de sal, y pongase todo en la caxuela del pastel, hecha de la flor de la harina, hueuos y manteca de vacas, y en auiendo cubierto el pastel, hagase cozer en el horno, y en estando casi cozido, añadasele por el agujero de encima vn poco de caldo teñido con açafran, y vna poca de canela molida, si lo concediere el medico, y siruase caliente. De la propria manera se puede hazer de las pulpas del carnero, y del cabrito, y de los pechos del faysan, de gallinas, de capones, y de perdizes crudas.

Para hazer pastelillos de pulpas de pesca-dos.

TOmese el Luz, y hagase assar en parrillas y en estando casi cozido, quitesele las esca-mas y las espinas del pellejo, y tomaran las pul-pas: las quales se picaran con el cuchillo, y ten-gase aparejada la caxa del pastel, hecha de la flor de la harina, manteca de vacas, y yemas de hueuos frescos, y ponganse dedtro la pulpa pi-cada con manteca passas, yeruabuena, mayora-na, açucar, y vna poca de sal, y agraz, ò majue-las, segun los tiempos, y en estando cubierto, se hara cozer al horno, y en estando casi cozido, se le añadira vn poco de caldo hecho con man-teca de vacas, teñido con açafran, y siruase des-pues assi caliente. De la propia manera se pue-de hazer de las pulpas de la Ombrina, del pes-cado fresco, y del capon, pescado de la Tiglia, y del Fragolino.

Para hazer pastelillos de membrillos.

TOmense los membrillos. y haganse me-dio assar en el assador, embueltos en el pa-pel vntado con manteca de vacas, saquenle des-pues con destreza con vn cuchillo el coraçon, y limpienle por de fuera, quitandolela corteza, y hinchase el vazio delmembrillo con cañas de

vaca,

ca, ò mãteca, açucar, y canela, y cõ vn clauo
ntero, y tégase la caxa del pastel hecha de la
or de la harina, y mãteca de vacas, y yemas de
ueuos, la qual caxa sea proporcionada, segun
l membrillo, y pongase dentro el membrillo,
hagase cozer al horno, y en estando cozido
e podra seruir caliente, ò frio. Podrianse tam-
ien poner los membrillos crudos en la caxa
ortados, y algunas vezes con passas de sol.
Desta manera se puede hazer de toda suerte
e pescados, y mançanas crudas, sacandoles
os interiores por la parte de la flor.

Para hazer torta de manjarblanco sin queso.

TOmense dos libras de manjarblanco, he-
cho como arriba diximos en su lugar, y
seys onças de piñonada, y seys claras de hue-
uos frescos, tres natas de leche passese todo
por el cedaço, despues q̃ estuuiere bien maja-
do en el mortero, pongase en la tortera dõde
aya vna hojuela de massa, hecha de la flor de la
harina, yemas de hueuos manteca de vacas, sal
y açucar, y agua rosada con otra hojuela enci-
ma, cõ diuersas labores, hagase cozer en el hor
no, ò debaxo del tiesto, haziendole su corteza
de açucar, y agua rosada: siruase caliente, ò fria
a beneplacito.

Para

Para hazer torta de natas de leche.

TOmense veynte natas de leche, vna libra de piñonada majada en el mortero, tres onças de bizcochillos de maçapan, ocho claras de hueuos frescos, y en estando majado se passara por el cedaço cõ vn poco de agua rosada, y vn poco de sal blanca, añadiẽdole seys onças de açucar fino, y pongase en la tortera, donde aya vna hojuela hecha como la sobredicha: hagase cozer en el horno, ò debaxo del tiesto, haziendole su corteza de açucar, y agua rosada, y siruase caliente, ò fria, à beneplacito.

Para hazer torta de membrillos sin queso.

TOmese el membrillo entero, y sin ser mõdado, pongase en el assador, cubierto al rededor con papel vntado con manteca de vacas fresca, boluiendolo poco a poco, como se bueluen los assados, por dos horas, mas, ò menos, segun el tamaño del membrillo: y en estãdo cozido, quitesele el papel, y mondese, y tomese la parte mejor, y majese en el mortero, y por cada libra de mẽbrillo, tomese quatro onças de pasta de maçapã, y onça y media de mõstachones finos, tres onças de açucar, tres hueuos frescos, dos onças de mãteca fresca, hecha la cõposicion, y passada por el cedaço por muchos

tos respetos, pongase en la tortera, dõde aya
na hojuela de massa heche de la flor de la ha-
na, yemas de hueuos, açucar, y manteca de
cas no muy sutil, y cõ la misma massa cubra-
la tortera a manera de zelosia ò cõ otras la-
ores hagase cozer en el horno, ò debaxo del
sto, haziendole su corteza de açucar y agua
sada, y siruase caliente, ò fria, à beneplacito:
en la Quaresma en lugar de la manteca pon-
se azeyte de almendras dulces, y en lugar de
s hueuos migajon de pan cozido cõ leche de
mendras. La massa se hara con leche de piño-
s, sal, y azeyte de almendras, y harina,

PARA HAZER DI-
uersas maneras de conseruas,

Limon real cubierto,

EL limon real ha de ser muy maduro, y mõ-
dada la cascara muy biẽ, y partirlo en dos
edios, y sacarle el agrio, y echarlo tres dias en
ua, mudandola cada dia dos vezes, y luego
ner al fuego agua caliente, y en hiruiendo e-
arlos dentro, y cuezã con buẽ fuego, hasta q̃
ẽ muy tiernos, y los passe vn alfiler, y apartar
s de la lũbre, y sacarlos del agua, y abaharlos
en vna orça, y de q̃ estẽ frios, tener el açucar
rificado cõ su clara de hueuo, y vn poco ti-
bio

bio echarselo dentro, y taparlos, y otro dia sacarles el almiuar, y darle vn heruor, y boluerselo a hechar, y otro dia lo mismo, y luego cozerlos a ellos en el almiuar, hasta que el açucar se suba de punto, y luego sarcarlos, y ponerlos a secar, y tener açucar muy blanco, que este subito de punto, y ha de ser con vn poco de almizcle, y tomar cada media, y bañado dentro, y ponerlos a secar y ha de ser a cada limõ sino es muy grãde, vna libra de açucar, y sino los quisieren lustrar, tan buenos son sin el.

Rosa confitada.

TOmar açucar muy blanco, y cozerlo hasta que este subido muy frio: y tener la rosa fina deshojada, y echarla dentro, y tenerla dẽtro vn rato, yendola rodeando, y luego ponerla a cozer a fuego māso, rodeandola muy a priessa, porq̃ se embeue el açucar, y echarles almiscle, en estãdo seço, echarlo en su cedaço, y abrir la hoja cada vna de por si, y cernerla del açucar.

Açucar rosado cozido.

TOmar rosa de la fina, y cortarle las cabeçuelas, yà la hoja el blãco d̃l peçõ, y mol açucar, y echarlo todo en vn librillo, y amassa lo t

todo muy bien, y que la rosa estè muy desecha, y luego echarla en vn caço, y ponerla a cozer, hasta que embeua el çumo que tiene, y luego quitarlo, y sobre vna tabla mojada echar unas rosquillas, y bocados. Y los bocados sobredichos, dexarlos secar, y luego quitarlos y guardarlos: y ha se de echar, à siete onças de ro sa, vna libra de açucar.

Azahar cubierto.

EL azahar ha de estar muy abierto, y acabado đ coger del arbol, y limpiarlo muy biẽ, lauarlo, y ponerlo a cozer, y en dando vn heruor, sacarlo de aquella agua, abaharlo, y luego echarlo en agua fria, y ponerlo a cozer, hasta que estè muy tierno, y luego quitarlo de aquella agua, y abaharlo, en estando frio, abrirle la hoja, y ponerlo en vn almofia, y tener el açucar punto, y muy frio, y echarselo por encima, y menearlo poco a poco, y luego ponerlo a cozer a fuego manso, traerlo a priessa, hasta que el açucar se frise mucho: luego quitarlo, y ponerlo en vna tabla, y abrirle la hoja a priessa, y dexarlo secar. Hase de echar el almizcle, quando el açucar se frisa sobre el fuego, y hase de echar a vna libra de azahar otra de açucar.

Ciruelas en almiuar.

Diuerſas maneras.

LAs ciruelas han de ſer muy gordas, y no muy maduras, ſino vn poco tieſſas, y mondarlas, y lauarlas, y tener el açucar clarificado, y echarlas dentro, y hã de eſtar ſiempre cubiertas de almiuar, y cada tercero dia yrlas calentando, y al poſtrero acabarlas de cozer, y echarles ſu almizcle, y ſi ſe han de luſtrar, ſacarlas, y ſecarlas, y tener el açucar ſubido de punto, y bañarlas bien, y dexarlas enfriar.

Durazno cubierto.

HA de ſer el durazno gordo, y bien maduro, y quitarle el hueſſo, de manera que quede entero, y mõdarle la caſcara y lauarlos, y echarlos en vn tarro, y tener el açucar clarificado, y tibio, y echarlo dentro, y al tercero dia calentarlos, y al poſtrero dia acabarlos de cozer, y hã de andar nueue dias en los almiuares, y en eſtando cozidos, dexarlos ſecar, y tener el açucar a punto, y paſſarlos por el, y tener ambar, y almizcle, y echarlo en el açucar, y dexarlos ſecar.

Carne de alberchigos ſin agua.

MOndar el alberchiga, y cortarla muy menuda, y moler el açucar, y echarlo todo junto en vna payla, y ponerla a cozer a fuego manſo, trayendola rezio, para que ſe deshaga

l alberchigo, y en haziendo blancos el ſuelo de la payla, eſtà cozida, y apartarla, y batirla vn poco y echarle ſu olor, y luego echarla en ſus vaſos, y ha de ſer a vna libra de açucar, dos de alberchigos mondados, y ſin hueſſos.

Carne de limon, y batatas.

LOs limones han de ſer maduros, y partirlos por medio, y echarlos en ſalmuera, que ſea templada, y en paſſando ocho dias, ſacarlos, y tener agua hiruiendo, y ſin lauarlos de la ſalmuera, echarlos dentro, y cuezan con mucho fuego, haſta que eſten muy tiernos por eſtremo, y en eſtandolo, apartarlos de la lumbre, y abaharlos en otra agua tibia, y no en la que ſe cozieron, y dende a vn rato, quitarles el agua, y lauarlas muy bien, y ſino eſtuuieren muy tiernos, boluerles a dar otro heruor, y ſino le huuieren meneſter, yr ſacandolos, y eſprimiendolos, y majandolos en vn mortero de piedra. La batata ſe ha de lauar en dos aguas, y tener al fuego vna payla de agua hiruiendo, y echarlas dentro, y cuezan bien haſta que facilmente ſe monden, y luego limpiar, y majar, y luego peſar vna vna libra de batatas, y otra de limon, y a eſtas, dos y media de açucar, y ſi le quiſieren echar dos dozenas de almendras, y muy bien majadas, mas ſuaue es. Quando eſta carne ſe huuiere de juntar, ha de eſtar el açucar muy cla

rificado, y apunto, no tanto como para durazno, y en estādolo echarlo dentro, y cueza à fuego manso, y en haziendo blancos el suelo del caço, estè cozida, y apartarla de la lumbre, y echarle su almizcle, y dexarla vn poquito enfriar y echarla en sus caxas, y ponerlas al Sol tres, ò quatro dias, y si han de hazer bocados, no han de cozer tanto como para caxa.

Azahar en açucar.

EL azahar ha de ser acabado de coger, y ancha la hoja, y de naranjo agrio, y escogerlo, y çarandarlo, y echarlo en agua fria, y tenerlo en ella vn dia, y vna noche, y luego lauarlo, y tenderlo encima de vna tabla, y golpearlo moderadamente, y tener a la lumbre agua hiruiendo, y echarlo dentro, y cueza muy bien hasta que se despedace la hoja con facilidad, y luego que lo estè, quitarlo de la lūbre, y echarlo en vn cedaço, y lauarlo en muchas aguas frias, hasta que estè dulce y tener el açucar, y miel clarificado, y despues q̃ estè el azahar bien escurrido, echarselo dētro: y ha de estar el açucar muy frio, quando le echen el azahar, y dexarlo assi hasta otro dia y a otro darle vn heruor, y dexarlo assi hasta otro dia, y sacarlo, y ponerlo a cozer a fuego manso, y tener cuydado de rodearlo, porque cueza por vn parejo, y echar vna muestra en vn plato, y si pega, està

buena,

buena, y mirar el almiuar si està gruesso, y si le falta, acrecétarle, porque no quiere quedar en seco, y si todo estuuiere a gusto, apartarlo, y echar el olor, y echarlo en su caxa, ò vidrio. La cantidad ha de ser dos libras de açucar, y vna de miel, y vna de azahar.

Zanahoria rellena.

LAs çanahorias han de ser gordas, y lisas, y luego limpiarlas muy bien, y cortarlas en troços no grandes, y sacarles el coraçó sin que se quiebre el troço, y echarlas a cozer en agua caliente, y en estando muy tiernas, sacarlas, y escurrirles el agua, y tener açucar, almendras, y nuezes, muy majado todo, y amassarlo con agua de azahar, y echarle vn poco de pimienta, clauos, y canela, todo muy bien mezclado, y rellenar las çanahorias con ello, y luego batir hueuos, y emboluerlas alli, y echarlas a freyr, y boluerlas a los hueuos tantas vezes, hasta que se acaben, y mientras mas cubiertas, mejor: luego emplatarlas, y echarles su açucar y canela por encima.

Berengenas en escaueche.

LAs berengenas han de ser maduras, y no de las muy grandes: tomarlas y rasparlas, abrirlas por medio en quatro quartos, que

queden enteras, y echarles dentro vn poco de sal y dexarlas vn rato, hasta q̃ salga toda aquella aguaça, y luego tener agua caliente, y lauarlas de la sal, y echarlas en agua caliente, y cuezan bien, hasta que esten bien tiernas, y luego apartarlas, y abaharlas, y en estando frias, muy escurrida el agua, hinchirlas de canela, y gengibre, y clauos, todo muy molido, y dexarlas medio dia, y luego heruir miel, y echarle la miel por encima, y dexarlas otro dia: luego echarles vinagre hasta que se cubran. Ha de ser a cien berengenas dos libras de miel, y de especias vn quarto de cada cosa.

Tronchos de lechugas.

TOmar los tronchos de las lechugas, y cuezanlos en agua, hasta que esten tiernos, y escurrirles toda el agua, y echarlas en vna olla vidriada, y tomar cantidad de açucar, la que les pareciere que basta para q̃ se cubran, y muy bien clarificado, colar, y darle tres heruores, y despues de tibio, echarlo en la olla sobre los tronchos, y dexarlos hasta otro dia aquella hora, y quitarle el açucar, y boluerlo a cozer otro tanto como la otra vez, y apartarlo, y frio boluerselo a echar, y assi traerlo nueue dias, haziendolo assi en cada dia, y al postrero acabar de cozer el almiuar, hasta que estè en su

punto

punto, y echarle el almizcle, y ſobre los tronchos, y el almiuar, y guardarlos.

Bizcochos.

TOmar doze hueuos, y quitar las claras a los quatro, y con vna poquita de agua de azahar batirlos mucho, y moler vna libra de açucar, y echarſela poco a poco, ſiiempre, batiendo a prieſſa, y echarle harina, ò almidon poluorizado, y batirlo con fuerça. Haſe de echar la dicha harina quando vieren que es meneſter, y muy floreada, y la maſſa ha de quedar blanda, como de buñuelos, y luego echarla en ſus ollas, y lleuarlas al horno, y a medio cozer ſacarlos, y poluorizarlos con açucar muy molido, y cortarlos a ſu guſto, y boluerlos al horne, y acabarlos de bizcochar: y ſi quiſieré quãdo los baten, hecharles tanto vino blanco como caſcaron de hueuo, ha de ſer muy bueno.

Melon en conſerua.

EL melon que no ſea muy maduro, hazerlo tajadas, y quitarle la corteza de encima, y todo lo blãco: luego echarlo en agua y ſal tres dias, y deſpues ſeys dias en agua clara, mudãdo a cada dia, y luego cozerlos haſta q̃ entre vn alfiler ſin premio, y luego ſacarlo, y ſobarlo en aguas frias, y luego ponerlo ſobre vnos paños

en vn harnero a escurrirlo, y de que este bien escurrido, echarlo en vna olla, y clarificar el açucar, y echarlo dentro por este orden, siete ocho dias, sacarle el açucar, y dandole vn heruor hasta que parezca que esten calados, y el postrer baño echaran las tajadas para q den vn heruor, y dexaran el almiuar en punt y echaran el olor que quisieren, y quitarlo p ra que se guarde en ellas.

Corteza de cidra.

LA cidra ha de ser madura, y mientras m gorda mejor, y cortada la corteza, echa en salmuera dos, ò tres dias, y luego sacarla la sal, y lauarla en muchas aguas, y ponerl cozer en su agua caliẽte a buẽ fuego, y cueza ſta q̃ quede muy tierna: luego apartarla de lũbre, y abaharla y lauarla en dos o tres agua y ponerlaà escurrir, y esprimirle, si algũ agua ha quedado, y majarle en vn mortero de pi dra, y tener el açucar bien clarificado, y assi punto echarla dentro, y ponerlo a la lumbr cueza à fuego manso, meneandole poco a p co, y de que estè a medio cozer, echarle can dad de agua de azahar, que se entienda vna cudilla, como sea para vna caxa, y de q̃ estè c zida: y para entender quãdo està cozida, ha hazer blancos el suelo de la payla, y ha de qu dar almiuarada. Luego quitarla de la lumbre

echarle su almizcle, ò ambar, y echarlo en su botija, y ha de ser a vna libra de corteza de cidra, libra y media de açucar.

Fideos de cidra.

DEspues de mondada la cidra que le ayan quitado la corteza, hazerla quartos, y sacarle el agrio, y echarla dos, ò tres dias en salmuera, y al cabo destos dias lauarla, y cortarla en tirillas largas, que ni esten gordas ni delgadas, y en acabando de cortarlas, tener a la lumbre vna caldera de agua hiruiendo, y echarlas dentro, y cuezan hasta que esten tiernas, y luego quitarlas, y echarlas en vn cedaço a escurrir y lauarlas en agua fria, y dexarlas escurrir, y tener el açucar a punto clarificado, y echarlas dẽtro, y dexarlas assi hasta otro dia, y luego ponerlas en vn alnafe de carbon, porque quiere fuego manso, y cueza hasta que embeua el açucar: luego echarle el almizcle deshecho en agua de azahar: si los quisieren cubiertos, echarlos en vna tabla y apartarlos para que se yelẽ, y guardarlos, y si huuieren de ser para porcelana, dexarlos con vn poquito de almiuar, y echarlos en su vasija, y guardarlos: a vna libra de fideos, otra de açugar muy blanco.

Para hazer diagargante.

TOmar vna libra de açucar de lo bueno y de poco peſo, y echarlo en vna payla, y clarificarlo con vn hueuo, y colarlo, y echarle vna gota de vinagre, y otra de cera blanca, y vn poco de azeyte de almendras, y dexarlo cozer haſta que eſtè a punto muy alto, y prouarlo en los dientes, de modo que no cruxa, ſino que ſe pegue, y luego apartarlo de la lumbre, y batirlo mucho à vna mano, haſta q̃ ſuba muy alto, y luego vaziarlo en vna piedra de marmol, auiendola vntado con azeyte de almendras, y yrlo deſpegando, como ſe vaya resfriando, con vn cuchillo.

Para hazer miel colada roſada de infuſiõ.

HA ſe de mondar la roſa, y hinchir vna vaſija grande, ò pequeña, de agua, y vaziarla en vn tarro, y ponerlo al fuego, y la miſma vaſija, henchirla de roſa, que no eſtè apretada, y luego echarle el agua hiruiendo por encima, y arroparla muy bien, y eſto ſe ha de hazer ſiete dias, y nueue, ſi quiſieren, y cada dia renouar la roſa freſca, y aquella miſma agua boluerla a cozer, eſtruxando la roſa, y echandola a mal, y deſpues de cumplidos los ſiete, ò ocho dias, medir dos açumbres de agua, y echar otra tanta miel, y colar muchas vezes el agua en paño grueſſo, y ponerla a cozer junto con la miel, y eſpumarlo muchas vezes, y

medio cozer boluer a colarlo, y dexarlo coer hasta que esté hecho el almiuar, y si quisieren hazerlo con açucar, a medio açumbre de agua vn quartillo de miel, y libra y media de açucar en lugar del otro quartillo de miel, y ponerlo en sus ollas, ò redomas.

Miel rosada.

TOmar rosa Castellana, y la majaran, y sacaran el çumo, y echaran otra tanta miel, y si quisieren echar la mitad de açucar, y tendran la miel y açucar clarificado, y juntaran al çumo, y pondranlo a cozer, y a medio cozer colarlo, y boluerlo a cozer, y despues de cozido echarlo en vna olla, ò redoma.

Cidra y patata.

LA Cidra ha de ser madura, hazerla quatro quartos, y sacarle el agrio, y mondarla, y luego rallarla, y echarla a cozer, y en dãdo dos ò tres heruores, apartarla, y dexarla enfriar, y luego lauarla en agua tibia, y echarla en vn cedaço, y lauarla en aguas frias, hasta que no amargue, y dexarla hasta q̃ se escurra muy biẽ. Las paratas hã de ser gordas, y lauadas, y echarlas a cozer, y en estando tiernas mondarlas, y passarlas por vn cedaço despojador, y luego pesarla, y juntarla con la Cidra, y mezclarlo todo

bien, y tener en vna payla açucar clarificado, y a punto gruesso, echarlo dentro, y ponerlo a cozer a fuego de carbon, que sea manso, y dexarlo cozer, y traerlo siempre a vna mano, porque no se pegue, y en haziendo blancos el suelo de la payla, esta cozido: echarle vn poco de agua de azahar, y vn poquito de almiscle, y apartarlo, y batirlo vn rato hasta que se enfrie, y luego echarlo en la caxa, y tenerlo cinco, ò seys dias al sol, y luego guardarla. La cantidad ha de ser, à dos libras de açucar vna y quarteron de patata, y vna de cidra.

Huessos de duraznos.

TOmar media libra de almendras, y blanquearlas, y majarlas, y tomar vna libra de açucar molido, y cernido, amassarlo con el almendra muy bien, hasta q̃ quede muy souado, y sino quedare muy duro: echarle otra poca de almẽdra, y tomar vna onça de canela muy fina, y dos adarmes d' sãdalos colorados, todo muy molido y cernido, echarlo en la pasta, y amassarlo todo muy bien hasta q̃ tome color, y en estando la massa de buen tẽple, q̃ no este blanda, poluoreãdole por encima vn poco de açucar cernido, porque no se pegue, y hazer pedaços, y en cada vno poner vna almẽdra, ò media y poluorearlos con açucar, y ponerlos en sus moldes, y sacarlos, y ponerlos a secar.

Datiles en conserua.

TOmaras la cantidad q̃ quisieres de los datiles, y quitarles la florecita, y hazles vn agujero, vno por ay, y otro por el peçon, y quatro, ò cinco punçadas al rededor: para tres libras de datiles, tomar quatro de açucar, y clarificarlo muy bien, y toma de las quatro libras, las dos luego, y tomaras para con las dos, tres libras de agua, ò tres escudillas, tomaraslos datiles bien lauados, y echarlos a cozer con el açucar aguado, y cozerlohas con tanta cãtidad, hasta que el açucar quiera hazer tela, y entõces sacarlos del fuego, y dexarlos estar vna noche en aquella agua y açucar: en la mañana tornaras à acrecẽtar las otras dos libras de açucar q̃ quedan, hasta que haga buena tela, y echarles vn poco de agua rosada, ò de açucar y echarlo do quisieres.

Zanahoria encañutada.

PAra tres libras de çanahorias es menester vn açumbre de miel, y media libra de nuezes, y media de almẽdras, y media onça de clauos y canela, y gẽgibre, y mõdar las çanahorias y sacado lo d̃ dẽtro echar a cozer los cañutos, y d̃ la mitad de la miel pura y despues q̃ estẽ cozidos, y conseruados, sacarlos en vn plato, y

echar en la miel lo que les sacaron, y cuezã en aquella miel, hasta que estè conseruado, y apartarlo, y tostar las almendras, y poco de miel, y de aque esten medio tostadas, echar las nuezes, y reboluerlo todo jũto, y echar las especias, que son menester, y despues hinchir los cañutos de aquel açucar.

Para hazer tirillas de durazno, y membrillo.

A Vna libra de açucar, vna y media de durazno cortado como tirillas, y vna escudilla de çumo de membrillos: hase de echar todo junto, sin gota de agua, y quando huuiere cozido sin parar, hasta que estè en punto bien alto, porque el durazno escupe, y le han de echar a media libra de membrillos otra, y otra de durazno: han de cozer primero el membrillo en agua, y quando estuuiere tierno, sacarlo, y escurrirlo, y echarlo en el durazno, y el açucar todo sin agua, aunq̃ quãdo este a medio cozer, puedé echarle agua de olor, y si la quieren de miel, ocho libras de tirillas, y vn açumbre de miel, y ni mas ni menos sin agua.

Nuezes moscadas de açucar.

TOmaras las nuezes cozidas con sus peçones, y pũzarlas muy bien cõ nueue, o diez

agujeros

gujeros cada vna, echarlas en agua por todo dia, y a la mañana sacarlas de aquel agua, en otra limpia, y darles otro heruor, y sacarlas de aquel agua caliente, y echarlas en agua fria, y desta manera haras por tres vezes: lo vno perderan la tinta, que echandolo otro haranse dulces: entonces toma la canela muy fina, y hazla raxitas, y en cada agujero meteras vna raxa, y de que todas las tengas llenas, echalas en agua limpia, y dales otro heruor, porque se enternezca la canela vn poco, y ten aparejada açucar, la cantidad que vieres que las puede a ellas cubrir, y mete tus nuezes en tu olla, y cueze el açucar a punto que quiera hazer tela, y echalo en las nuezes, mas caliente vn poco de tibio, otro dia tornaras a cozer el açucar, que suba mas alto de punto, que haga pelo, y mucho mejor es que haga tela: echalo en tres vezes, y si faltare, tornarlo a clarificar, y acrecentarlo: al tercero dia tornaras a cozer el açucar que suba mas alto, y que haga tela muy gruessa, y echalo assi hiruiendo en tus nuezes, al quarto dia las nuezes, y el açucar cozerlohas todo junto, y cueza hasta que haga yelo en el dedo, y entonces echaras vn poco de agua rosada, ó de azahar, y ponlas donde quisieres.

Para hazer mazapan de calabaça.

TOmar las calabaças, y mondarles todo lo verde, y que no les quede nada, y haganlos pedaços, y saquenles todo lo de dentro, y ponganlos a cozer en agua, y de que estè muy bien cozida, apartarla, y apretarla con vn paño muy bien, y luego majarla, y pesar para dos libras de açucar, vna de calabaça, y pongan el açucar a punto, y en estandolo, echenle dentro la calabaça, y ponganlo a cozer a fuego de carbon, y de que estè cozida, echenle almendras muy majadas, tanto que no parezca que la lleuan, y en estando todo mezclado, apartarla de la lumbre, y echarle su olor. La cantidad ha de ser a seys libras de açucar, dos y media de calabaças, y vna de almendras, y luego echarla en su porcelana, ò hazer bocadillos.

Para hazer fartiles.

TOmar vna cumbre de miel, y vna quarta de clauos, y vna de pimienta, y vn poco de gengibre, y anis que sea de buen sabor, y esta especia molida, y cernida, y la miel colada, y espumada con vn poco de agua que se ha de echar a la miel, y luego las especias, y en hiruiendo vn poco cõ ellas, tener echas vnas tortillas de massa con mucho azeyte bueno, y han de ser delgadas, y secas en horno, y molidas en el almirez, y cernidas por cedaço, deste poluo echaran en la miel que queda, de manera, que

dando

ando tres, ò quatro heruores, que de la massa echa, y estando cozida, tendran canela moli, y poluorearala, y buscaran harina florida uy blanca para hazer la massa de los fartiles.

Conserua de peras moscatelas.

TOma las peras, y mondalas: y despues de mõdadas hazlas heruir en miel, ò açucar, a ò dos vezes, y echarlashas poluora de gar foli, y de gengibre, y de nuez moscada, y de nela partes yguales, y rebuelto, y mezclado do; y nota que las especias quieren ser aqui cantidad, por amor del estomago.

Conserua de duraznos,

TOma los duraznos, y mondalos, y echalos a heruir con açucar, ò en miel, y las opias especias que a las peras, y de la pro manera mondarlos por de dentro.

Conserua de guindas.

HAnse de tener las guindas vn dia al sol, y despues sacarlas los huessos, y tornarles sol por tres dias, y esten en miel, como las ranjas, y esté quinze dias en ella, y de tres a s dias se hã de poner al fuego, tãto, q̃ se escal, y despues desto cuelalas biẽ, y echalas espe

cias,y miel,como a las naranjas:y nota, que
da conserua mantiene muchos años con so
darle vn heruor, y echarle vn poco de miel
açucar,si dello es hecha.

Conserua de melones diferente.

HAnse de cozer los melones que sean bu
nos,no muy maduros , y hazerlos tan
rebanadas,como tienen,y quitales la cortez
y echala en vinagre de yedra , y bueno , en
qual estaran por espacio de diez dias , pero
quinto se les ha de mudar el vinagre, y estara
otro tanto,y cada dia se han de reboluer,y m
cer,y al cabo de los diez dias sacarlas , y pu
stas en vna tabla, enxugalas con vn paño de l
no,y dexalas alli por vn dia, y vna noche al a
re,y despues echalas a heruir en la miel,ò aç
car,y den vn heruor , y cada dia las has de d
vn heruor en diez dias , y esten siempre en
miel,ò açucar,y acabo de diez dias aparejad
las vasijas en que las has de poner, haras polu
ra de garrofoli,y de gengibre,y de nuez mo
cada,y de canela,partes yguales, y rebuelto
mezclado todo, pondras vn lecho de reban
das,y otro de poluora,y despues de todas pu
stas,tomaras miel fina,y muy blanca,ò açuca
si de açucar las hizieres,y echalo encima, y e
tara vna conserua muy admirable,y muy pe
feta.

Par

Para hazer letuario de naranjas.

PArte las cafcaras de las naranjas en quato partes, y tenlas en agua diez dias y cozerfe han quando eftan bien curadas del agua, poniendolas hazià la claridad y fi fe trafpaffan, ò trasluzen, y eftan tranfparentes, eftan buenas, y afsi facarlas, y enxugarlas muy bien entre dos paños limpios, y ponerlos en vna caldera, ò perol, ò caço, y echarles tanta cantidad de miel, que fe cubran mas de medias, y hieruefas, rebolviendolas, y quitalas prefto del fuego, porque la miel no fe endurezca, ò recuezca: defpues de dalas eftar afsi quatro dias, y cada dia las has de menear tres vezes y defpues quitalas, y efcurrelas de aquella miel que tienen, y echalas a cozer en la miel que te parezca, que bafta, y defpues que ayan coicdo efpacio de vn Credo, quitalas del fuego, y ponlas como al melon con fu efpecia.

Para aprouechar la miel.

NOta que la miel que quitafte dellas, ò de otras conferuas femejantes, es buena para hazer otras conferuas tales.

Para hazer nuezes mofcadas diferentes.

HAnse de tomar las mas pequeñas en su tiempo, que seran por S. Iuan, y mondallas y acada vna hazelle cinco, o soys agujeros y luego ponerlas en agua por ocho, ò 15. dias y despues enxugarlas muy sutilmente, y cozellas en miel, y açucar, ni mas, ni menos que las naranjas, saluo, que se ha de añadir siempre miel, porque se consume mucho; y quando les echaren las especias, tengase auiso que los clauos sean pocos, porque si son en cantidad, se hazen amargas.

Conserua de calabaças.

QVitales los cuellos a las calabaças, limpialas de dentro y de fuera, cortando las a lo largo, y haz heruir agua, y echarla por encima de las tajadas que tienes assi limpias, y esto haras ocho, ò nueue mañanas, y despues cuezelas en vna caldera no mucho, y despues ponlas sobre vna tabla a enxugar a la sombra dos dias, y despues destos dos dias enxugalas cõ vn paño, cada pedaço por si, ponlas en vna caldera, ò perol, y echarles cantidad de miel, que se cubran mas de medias, y hieruela reboluiendo las, y quitalas presto del fuego, porq̃ la miel no se endurezca, y despues dexalas estar assi quatro dias, y cada dia las has de mecer tres vezes, y quitalas despues de aquella miel, y echalas a cozer en la miel q̃ te parezca q̃ basta, y despues q̃

ayan

ayan cozido espacio de vn Credo, quitalas del fuego, y ponlas su especia fina como al melon.

Tirillas de duraznos.

A Vna libra de açucar, media de durazno cortado como tirillas, y vna escudilla de çumo de membrillos, y hase de echar todo jũto sin gota de agua, y quando huuiere cozido sin parar hasta que estè en punto bien alto, porque el durazno escupe le han de echar su olor y ponerlo en la vasija, y para hazerla de durazno, y membrillo, hase de echar a media libra de membrillo, otra de açucar, y otra de durazno, ha de coger el membrillo primero en agua y quando estè biẽ tierno, sacarlo, y escurrirlo, y echarlo en el durazno, y açucar, todo sin agua, aunque quando estè a medio cozer, pueden echarle alguna de olor, y si los quieren de miel, a vna açumbre de miel ocho libras de tirillas, y ni mas ni menos sin agua.

Naranjas vererdes en el mes de Setiembre en el menguante de Luna.

C Ozeran las naranjas verdes que tẽgan granos, y cõ vso passallas de vna parte y otra, de manera que no se rompan, y hazerle cinco, o seys agujeros, y echarlas en agua, y cozerlas

hā cada dia, y echarlas en vna caldera muy limpia, y den vn heruor, y esto ha de ser quinze dias arreo y otros dos y otros tres, hasta que se cumplan los quinze heruores cada dia, yendo coziēdo los heruores, y tomar la mas ruyn de todas, y partirla, y prouarla del agrio, y de la corteza, que ni estè agrio, ni amargo, y si estan dulces, buenas, echarlas en vn librillo en seco, de manera que no se partan, ya vna dozena siete libras de açucar de a doze onças, y tomar la mitad del açucar, y molerlo en vn mortero, y echarlo encima dellas en el mismo librillo, y otro dia tomar aquel agua que ha salido dellas, y del açucar, y que den vn heruor, y otro dia solo al xaraue, y entre tanto que da el heruor, moler otro tanto de açucar, y poluoreallo sobre las naranjas, y esto han de hazer cada dia, hasta que haga hilo, y tomarlas con todo el xaraue, y darles vn heruor, y saçarlas, y esto ha de ser despues de frias, digo el sacarlas, y boluerlas a echar en el mismo librillo, y boluer a echar vn pedaço de açucar molido encima dellas y de alli a dos dias, o tres, boluer a cozer el xaraue con ellas, y despues sacarlas cada vna de por si, y quede el xaraue solo, y echarles vna escudilla de agua rosada, y cozerlo hasta q̄ tenga punto que se tenga en la cuchara, y si quisieren vn poco de ambar molido con el açucar en la misma olla que las guardaran, y echar el xaraue encima, y despues q̄ las quitaren de cozer,

er, cubranlas de manera que no de ayre.

Para hazer bizcocho.

TOmar vna dozena de hueuos, y los diez sin claras, y batirlos en vn perol a vna ma o, y despues de bien batidos echarles v-a libra de açucar bien molido, y junto con los hueuos batirlo muy bie͂, y echarle vna libra de almidon muy bien cernido, y vn poco de anis, fal, y batirlo buen rato, y tener el hornillo de buen temple, y hazer sus casas de papeles con us obleas debaxo, y echarlas alli, y poluorea-as con açucar por encima, y mirarlas de en ra-o en rato hasta que esten hechas, y antes de mi ar con vn cuchillo punçandolos, y si sale moja lo no estan cozidos.

Memoria de milindres.

TOmar vna libra de açucar, y molido y cer nido, tomar vna clara de hueuo fresco, y atirla con vna caña, y echarla en el açucar, y massarla muy bien, y si estuuiere blanda, echa-an mas açucar, y tomaran vna dozena de alme͂ ras blancas, y majadas, juntarlohan todo, y espues de amassadas tomaran de aquella mas-a, y haran vnos tosquillos como quisieren, y ozeranlos en vn horno con vna vasija.

Para hazer bollos de ro dilla.

TOmar vn poco de harina muy blanca, y cernida, haran vna maſſa con manteca de vacas, y tenderla muy delgada, y luego yrla vntando con manteca derretida y tener hueuos cozidos que eſten duros, y las yemas cortadas en pedaços, yrlas poniendo entre la maſſa, y arrollando en la caña, y tener manteca de vacas hiruiendo, y echarla dentro, y fuera bien, y enmelarlas bien con ſu açucar clarificado.

Para hazer bocados creſpos.

TOmar vna libra de açucar, y clarificarla que eſte apunto grueſſo, y batirlo muy bien, y tendran media libra de almendras mal majadas, y echarlas dentro, y cuezan haſta que embeuan el almibar, y deſpues de cozido, tomar vna cuchara eſpumadera, y echar los bocados del tamaño que quiſieren.

Para hazer mazapan roſado.

A Vna libra de roſa otra de almẽdras, y dos y media de açucar blanco, y la roſa ha de ſer fina, y cortada, y limpia: tener agua hiruiendo, y eſcaldarla biẽ y luego ſacarla, y eſprimirla muy bien y tener el açucar clarificado, y echar la roſa dentro, y cueza, en eſtando grueſſo el açucar, moler las almendras, y echarlas dẽtro, y traerlas muy a prieſſa, porque no ſe que-

men.

men, y en estando cozido quitarlo del fuego, y hazer bocados: ò echarlo en su caxa.

Para hazer carne de membrillo delicada.

HAn de mondar los mismos membrillos, y quitarles los coraçones, y cozidos picarlos, y passarlos por cedaços, y tener mēbrillos çumidos, y rallarlos, y sacar el çumo por vna prensa, y a dos libras de carne, dos quartillos de çumo, tomar quatro libras de açucar clarificado y ponerlo a punto muy alto, y echarle dentro la carne, y antes desto se ha de batir biē en vn librillo, y luego cueza hasta que haga tela y en haziendo la tela esta cozida, echarle su olor, y ponerla en su vaso.

Carne de pera y membrillo.

TOmar las peras que sean gordas, y que no sean risperas, y cozerlas bien, y mondarlas, y cortarlas como no llegue al coraçon, y passarlas por cedaço de cerdas, y assi mismo el membrillo, y clarificar el açucar, y ponerlo a punto y echarle dentro la carne toda junta, y cozerla a fuego manso. y trayendola siempre a vna mano, porque no se queme, y en haziendo blancos el suelo de la payla està cozida: echarle su olor, y apartarla, y batirla hasta que se enfrie, y echarla en su caxa: a cinco libras de peras, vna y media de membrillos, cinco libras de açucar muy blanco.

Rayz de escorzonera.

LA raiz de escorzonera ha de ser gorda, y fresca, y ponerla en agua vn dia, y luego lauarla y mondarla, y cozerla en agua, y en estãdo tierna sacarla, y lauarla, y escurrirla del agua, y tener açucar a punto, y echarle las raizes dentro, y dexarlas hasta otro dia, y essotro dia cozerlas en el almiuar, hasta que tenga buen punto, y esten bien passadas, y echarles su olor, y apartarlas.

Para hazer rosquillas.

PAra quarẽta yemas de hueuos vna libra de açucar molido, y tãto vino blãco como cabe en vna cascara de hueuo, y vn poquito de anis, y vna poquita de canela, y vna poquita de mãteca de vacas, y vna poquita de agua de azahar, amassarlo todo con harina floreada, y echarle lo q̃ huuiere menester cõforme ala cãtidad d̃ los hueuos: hase de amassar liuiana la mano, y q̃ no se rompa la massa, la qual no ha de ser muy dura, ni muy blanda, sino sobadera, y en estando buena, hazer las rosquillas del tamaño que quisieren, y tener al fuego vna payla de agua, y en començando a heruir echarlas rosquillas dentro, de manera que no anden vnas encima de otras, y que echen alli hasta que suba

a arriba, y en ſubiendo eſtan cozidas, y luego ſacarlas, y ponerlas en vnas maſſeras, y en eſtando eledas, ſacarlas y embiarlas al horno a cozer, el qual ha de eſtar bien templado.

Para hazer carne de membrillo.

POngan vna olla al fuego, ò en agua, y mondando membrillos, y echãdolos, y deſpues de cozidos paſſarlos por cedaço de ſeda, y a cada libra de açucar, cinco onças de carne de membrillos medio cozidos, y echenlo en la carne de membrillos, y açucar, y pondranlo en vn caço a cozer, haſta que ſe tenga la gota en vna cuchara, y echarlo en vn botezico.

Xalea de membrillos.

A Vna libra de açucar, dos de membrillos: han de mondar el membrillo, y hazerlo caſcos, y echarlo a cozer en agua dulce, y cueza haſta que eſtè muy deshecho, y ponerlo a eſçurrir en vn cedaço eſpeſſo, y no ſe eſprima, porque toma mucho cuerpo la xalea, y tener el açucar clarificado con ſu clara de hueuo, y a punto, y echarle el çumo, y cueza a fuego manſo, y ha ſe de echar vna gota en el ſuelo, y ſi no corre eſtà cozida, y luego apartarla de la lumbre, y eſpumarla dos, ò tres vezes, y echarla en ſu caxa, ò porcelana, y echarle am-

bar, ò almizcle, y auentarla hasta que haga te
la, y quitarsela con vna punta de vn cuchillo,
en criando otra hazer lo mismo, y a la tercer
recogerla a vn lado, y meterla para dentro,
dexarla elar, y guardarla.

Xalea de guindas.

A Vna libra de açucar dos y media de gui
das, y han de estar las guindas sin peçon
y en estando el açucar clarificado con clara d
hueuo, y colado con paño espesso echarle
guindas, y cuezan a fuego manso, hasta que
deshagan muy bien, y luego quitarlas del fu
go, y colarlas por vn paño no muy aspero,
esprimirlas mucho, y boluer estè almiuar a
payla, y cueza de su espacio, hasta que se te
ga vna gota en la punta de vn cuchillo, y en t
niẽdose, quitarla, y echar el almizcle en los v
sos, y echar la xalea presto antes q̃ tenga lug
de enfriarse, y quitarla vna espumita q̃ haze
medio; y ponerla a donde le de ayre, y quita
la tela con mucho cuydado, y dexarla elar.

Carne de membrillo.

TOmar los membrillos, y partirlos en qua
tos, y sacarles los coraçones, y mondarlo
y cozerlos, hasta q̃ esten muy tiernos, y lueg
passarlos por cedaço despegados, y tener el a

c

clarificado con clara de hueuo, y puesto a
nto, y echarle el membrillo dentro, y hase
echar a cada libra de membrillo, otra de a-
car, ò si fuere para caxa, hase de cozer hasta
e haga blancos el suelo de la payla, y si fue-
para bocados, ha de ser menos cozida, y
enos membrillo.

Nuezes en conserua.

As nuezes se han de mondar, y punçar y
tener nueue dias en agua, mudandosela en
da dia dellos, y al cabo poner vna payla de a-
ua al fuego con vn puño de sal, y echarlas dē-
o, y cuezan hasta que esten tiernas, que las
asse vn alfiler, y luego quitarlas y abaharlas, ò
eter en cada vna dos o tres clauos de especia
tener la miel espumada, y echarlas dentro, y
ezan a fuego manso, hasta q̃ esten bien tier-
as, y bien cozidas, y apartarlas, y echarlas,
na poca de canela, y gengibre, y echarlas en
a orça, a vn açumbre de miel cien nuezes.

Zanahoria rallada.

A La çanahoria se le ha de limpiar la casca-
ra, y luego lauarla, y rallarla cō vn cuchi-
o, y ponerla a cozer en vna payla de agua, q̃
rimero aya dado vn heruor, y cueza vn rato,
luego apartarla, y esprimirla, y tener la miel
espu-

eſpumada, y echarle la çanahoria dẽtro, y qu
cueza de eſpacio, haſta que embeua el almiuar
y echarle los piñones, y ha de ſer a vn açum
bre de miel, ſeys libras de çanahorias, y en eſ
tando cozidas echarle vn poco de canela, y g
gibre, y echarla en ſu caxa, y ſi ſe huuiere de l
brar, ha de ſer con piñones.

Quartos de membrillo.

A Vna libra de açucar han de echar dos d
membrillos bien deſpedaçados, y deſco
raçonados, y mondados; haſe de cozer en a
gua haſta que eſten bien tiernos que les paſſ
vn alfiler, y eſtandolo, apartarlos, y echarlos,
en eſtãdo frios echarles el açucar clarificado
y yrles calentando, tres, ò quatro dias, dando
les en cada vno vn heruor, y al poſtrero acaba
los de cozer, y yrlos ceuãdo con agua de olor
haſta que ſe paren colorados, y en eſtandolo
eſtan cozidos, y buenos para guardar.

Maſſapan en maſſa.

A Vna libra de açucar otra, y otras dos on
ças de almendras todas muy blancas, y te
nerlas en agua, porque no ſe azeyten, y yrla
majando con el açucar pocas a pocas, y lueg
amaſſarlo todo con agua de azahar, y muy po
quita, porque no ſe quede blãdo el maçapan,
tene

ner la maſſa hecha de la de los roſquetes, y
nderla la mas delgada que ſer pudiere, y de
hechura que quiſieren, y ponerle encima el
açapan, lo que ſea bueno, y luego cortar la
aſſa con ſu carretilla, y hazer ſus oregillas al
dedor, y lleuarlo al horno, y ſobre algunos
uedẽ poner tirillas labradas de la miſma maſ-
, y antes que ſe metan en el horno, echarles
ucar molido muy blanco por encima, y vna
oquita de agua roſada, para que ſalgan con
uen luſtre.

Maſſa de roſquetes.

HAn de tomar doze hueuos, y batirlos muy bien, y echarles meida libra de açu-
ır blanco muy molido, y todo bien batido
charle la harina que pudiere embeuer haſta
ue quede la maſſa muy dura, y luego heruirla
uy bien, que rompan la maſſa, y luego corta-
o quita, y arrolla delgados, ò tiẽde como ho-
raſcas, y han de lleuar agua de olor, y vayan
horno, el qual ha de eſtar muy manſo, y bien
mplado.

Fruta de ſarten.

A Vna libra de almendras, otra de açucar molido, y las almendras peladas, juntarlo
do, y amaſſarlo muy bien, y echarle dentro
canela,

canela, y clauos, y pimienta, poco de todo
molido amassarlo con vna poquita de agua
tener hecha la massa de hojuelas, y tenderla
gada, y poner el maçapan, y cortarla como
panadica, ò como quisieren, y luego tener
zeyte, y echarlas dentro, y freyrlas bien, y
go enmelarlas, y echarlas por encima açuca
canela.

Hojuelas de azeyte y vinagre,

HAn de tomaa seys hueuos, y batirlos m
bien, y luego echar vn par de cascaro
de hueuos llenos de azeyte, y media escud
de vinagre, todo tibio, y mecerlo todo,
charle la harina que embeua, y heruir la m
mucho, hasta que quede muy blanca: y luego
der hojuelas muy delgadas, y cortarlas co
na carretilla, y quando las frian, ha de ser c
dos cucharas, que anden bolteandolas, porq
no se quemen, y torciendolas como cañut
porque tengan buena hechura, y no las fr
mucho, y luego enmelarlas, y echarles por
ma graxea de la muy menuda.

Guindas en almiuar.

TOmar las guindas, y passarlas por a
hiruiendo, y luego cortarlas vn poc
los peçones, y tener el açucar a pũto, y desp

ue estè frio echar las guindas dentro, y poner
s a fuego manso, y las espumando poco a po
o, y ha de ser al principio, y no menearlas por
ue no se deshagan, y en dando vn heruor sa-
rlas en vna porcelana, y dexar el açucar al fue
o, y cueza vn rato, y luego boluer a hechar
s guindas dentro, y darles otro heruor, y bol-
erlas a sacar, como de primero: y esto se ha de
azer quatro vezes: a la postrera echarle su a-
ua de azahar, y quando las quieren echar en
vaso, echarle su ambar, ò almizcle.

Limones cubiertos.

TOmar los limones, y rallarles el humillo, y abrirles por vn lado, y sacarles vn poco el agrio, y echarlos en salmuera ocho dias, y despues sacar los gaxos, y dessalarlos muy biē, teniendolos vn dia en agua dulce, y luego tener na payla de agua hiruiendo, y echarlos dentro, y cuezan hasta que los passe vn alfiler, y lue o sacarlos, y abahatlos, y tener el açucar clarificado. y en estando frios los limones, y el açucar echarlos dentro, y darles dos heruores, y traerlos nueue dias assi, cada dia calētarlos à fuego māso, y en estādo biē conseruados en el açucar, y quitarlos, y sacarlos dl, y ponerlos à secar, luego tomar açucar mas blāco, y clarificarlo muy biē, y tenerlo en pūto mas q̄ para carne, y alli yrlos lustrando, y bañarlos tres o quatro

vezes

vezes en este açucar, y luego ponerlos al So
hasta que queden enxutos.

Limon de carne.

SScoger el limon que estè maduro, y mõda
le la cascarita muy delgada, y luego echa
los en agua dulce, y tenerlos vn buen rato,
luego lauarlos, y tener vna payla de agua hi
uiendo, y echarlos dentro: y hase de entende
que han de estar en quartos, y sacado el agr
muy bien quãdo los cuezan, y dexarlos coz
a buen fuego, hasta que los passe vn alfiler, s
pesadumbre, y luego apartarlos, y quitarles
agua, y echarles, y tener la miel espumada
echarlos dentro, que esten cubiertos de la mi
y cuezan a fuego manso hasta que esten pass
dos y el almiuar haga hebras gruessas, y lueg
echarle la agua de azahar, y quitarlos y dexa
los enfriar, y echarlos en su orça, y guardarlo

Limon cortado.

EL limon ha de ser muy amarrillo, porq
no amargue, y mondada la cascara, saca
el agrio, y luego cortarlo en tirillas, como fu
re su gusto, y lauarlas en aguas dulces, y ten
al fuego agua hiruiendo, y echarlos dentro
cuezan hasta que esten muy tiernos, y lueg
quitarlas, y abaharlas mucho, y tener el açuc

clarificado con fu clara de hueuo, y echarlas dentro, y cuezan de efpacio, porque fe conferuen y dexarlas afsi hafta otro dia, y acabarlas de cozer, hafta que la decoccion tenga punto, y han de tener fiempre almiuar harto, y echarles fu olor de ambar, ò de almizcle, y apartarlas que no hieruan con el, y guardarlas en fu orça, atapadas con papel, con vn agujero enmedio, porque no hieruan, y en eftando frias atapar las bien.

Açucar rofado.

HAfe de cozer la rofa que no fea de Alexãdria, y quitarle las cabeçuelas, y quitarle a la hoja el peçoncillo blanco que tiene, y luego echarla en vn alguidar, y moler el açucar y fobarlo todo muy bien, hafta q̃ la rofa eftè muy deshecha, y hafe de echar a media libra de rofa, vna de açucar, y de que eftè bien heruido, echarlo en fu vafo, y traerlo al fol, hafta que eftè bien conferuado.

Miel colada.

HA de fer la rofa fina, y quitarle las cabeçuelas, y limpiarla bien, y ponerla en tres vafijas, y heruir agua dulce, la cantidad que les pareciere, y echarla fobre la rofa, fobre la vna o mas, y en auiendo eftado vn raco, efprimir

la roſa , y tornar a cozer el agua ſin la roſa , en hiruiendo , echarla ſobre la roſa otra,y dexarla haſta que ſe enfrie,y ſacar la roſa,y eſprimirla , como a la primera,y boluer a cozer el agua , y en hiruiendo,echarla ſobre otra roſa, y hazer lo miſmo que alas otras dos,y tener la miel eſpumada , y colar dos , ó tres vezes eſte çumo,y echarſelo dentro,y cueza a bueu fuego,y no ſe ha de eſpumar al principio,porque ſe corta , haſta que paſſe aquella furia, y luego yrle ſacando aquella eſpuma, haſta q̃ eſtè cozida q̃ pegue en la mano,y haga hebra gorda, y luego quitarla,y colarla en ſu orça,ò vidrio, y ha de ſer a dos libras de roſa , dos y media de miel.

Miel roſada.

TOmar la roſa que ſacaron a la miel colada , y tener miel eſpumada , tantas libras como fueren de roſa , y en hiruiendo, echarla dentro,y cueza de eſpacio,porque tenga lugar de conſeruarſe,y en pegando eſta cozida, y apartarla luego, y echarle ajonxoli,y guardarla.

Agrio de cidra.

SAcar el agrio en gajos,y mondarlo muy bien de los granillos,y de la tela , y tener el açucar molido,y echarle con el agrio,y ponerlo

fu

go manſo, y cueza de eſpacio meneandolo, aſe de cozer vn poco menos que la xalea, y go echarle ſu almizcle, y apartarlo, y echar en ſu vaſo, y ha de ſer a vna parte de agrio, s de açucar.

Miel roſada del çumo.

A roſa ha de ſer de la fina, y deshojarla, y cernerla por vn harnero, y majarla muy biē vn mortero de piedra, y luego echarla en vn illo: ſi fuere cucha, echarle medio açumbre agua, y ſi fuere poca, vn quartillo, y dexar ſtar vn dia, ò vna noche, y luego eſprimirla y bien, y colar el çumo dos o tres vezes por paño eſpeſſo, y tener el açucar, y miel clarido muy bien, y echar dentro el çumo, y polo a cozer a buen fuego de carbon, y cuede eſpacio, y no eſpumarlo haſta que ayan ſado los primeros heruores, y luego comēla a eſpumar, y en haziendo hebra eſtà coa, y luego apartarla, y colarla, y dexarla triar, y guardarla: a vna eſcudilla de çumo, a de miel, y media libra de açucar.

Carne de membrillo blanca.

Os membrillos han de ſer gordos y ſanos, y que no ſean muy agrios, y tener al fue vna caldera de agua caliente, y deſpues de

lauados los membrillos, echarlos dentro, y estando tiernos yr ſacando y mondando m a prieſſa, porque no ſe enfrien; luego cortar jadas, ſin que lleguen al coraçon, y echarlas vn mortero de piedra, y majarlas, y tener m do açucar que ſea bien blanco, y reboluerlo do junto, y echarlo en ſu payla, y ponerlo a go de carbon que ſea mãſo, y traerlo ſiemp porque no ſe queme, y a medio cozer baxa del fuego, y batirlo mucho, y echarle ſu a de azahar, y boluerlo a la lumbre, y cueza pacio, haſta q̃ haga blancos el ſuelo de la p la, y luego ponerla en el ſuelo, y batirlo, y charle ſu almizcle, y echarlo en ſu caxa, o c ſtico, y ſino quedare bien cozido, darle do quatro dias de Sol: ha de ſer a vna libra de car, vna y tres onças de membrillos.

Buñuelos diferentes.

TOmar vn quartillo de leche en vn caç y con harina hazer poleada a muy p fuego, y cueza haſta que eſtè muy dura, lu apartarla, y echarle los hueuos que les par re, y batirlo todo bien, haſta que eſtè blanc luego enmelar, y echerle ſu canela y açucar

Torta de maſſapan.

A Vna libra de almendras otra de açucar, y vna poca de canela, todo muy majado, y irle dos bueltas al fuego, y quitarlo, y echar- media dozena de hueuos, y su agua de olor, tomar harina y amassarla con hueuos y manteca de puerco, y açucar, y vino, poco de todo, tenderla en su tortera, y echarle el condumio dentro, y lauarle con sus tirillas de la misma massa, y echarle açucar y canela por cima, y ponerla a cozer, y en estando rosadita vn poco, està cozida. A los tres hueuos, de los seys que te referi, se han de quitar las claras.

Pasteles de hueuos.

TOmar la cantidad que le pareciere de açucar, y echarlo en vn caço con su poca de agua rosada: cueza hasta que estè en pũto, y luego batir los hueuos muy biẽ sin claras, y echarlos dentro: cueza despacio hasta que estè seco, y aparrarlo, y tener la massa hecha con hueuos, y vino y manteca de vacas, y açucar; quede vn poco tiessa, luego tenderla, y hazerle su hechura como pastel, y luego echarle el condumio, y su canela, y ha de estar frita la massa, quãdo le echen los hueuos.

Torta de guindas.

Para esta torta ha de ser la massa comun

de clara de hueuo, y vino blanco, y ha de
muy sobada, y tenderla en su caçuela, y te
las guindas cozidas en açucar, y vn poquito
vino blanco y luego ponerlas en la massa p
orden, y echarle el almiuar en que se cozie
y poluorearle vna poca de canela, y cubri
cō su tapa de massa agujerada y ponerla a fu
go manso, y a medio cozer echarle vna poc
ta de agua de azahar, luego taparla con su t
padera de cobre, y ponerle brasa encima, y
dearla a menudo, porque no se queme.

Torta de requesones.

Tomar dos libras de requesones, y echa
les seys hueuos quitadas las claras de lo
dos, y tres quarterones de açucar molido,
mussarlo todo, y hazer massa de rosquetes co
vna poquita de manteca de vacas, y tender
y ponerla en la caçuela, y echarle el cōdumi
y luego lauarlas con tirillas de la misma mas
cortadas cō cartetilla, y con ella cortar la ma
sa de la caçuela al gusto della, y con vn cuch
llo hazerle sus almenitas, y poluorearle con
çucar por encima, y ponerle su tapadera d
cobre, y ponerle brasas por cima, y debax
cueza despacio, y tener cuenta que no se que
me. Antes que se ponga la massa, se ha de vnta
la caçuela con manteca de vacas, ò azeyte,
no se saque la torta hasta que se enfrie.

Coraçon de çanahoria en tirillas.

TOmar el coraçon de la canahoria, y cortarlo en tirillas muy delgadas, y largas, y tener al fuego vna payla de agua, y en hirniendo echarlas dentro, y den vn heruor, y luego sacarlas del agua, y abaharlas, y tener la miel espumada, y como la çanahoria estè fria, echarla en la miel: cueza a fuego manso, porque se passe, y en estando cozida, quitarla de la lumbre, y echarle canela, y clauos, y gengibre, y no mucho, porque amarga, y sus auellanas tostadas, y piñones y darle dos bueltas con todo, porque tome la especia, y guardarla: ha de ser a vna libra de çanahoria, otra de miel.

Tixolada de leche.

TOmar media açumbre de leche, y echrala en vn caço, y echarle dẽtro doze hueuos, ocho con claras, y quatro sin ellas, y tres quarterones de açucar, y vn quarteron de manteca de vacas fresca y ponerlo a fuego manso, y va ya coziendo de su espacio: y ha se de mecer a vna mano, y echarle media escudilla de agua de azahar, y espessarlo con vna poquita de harina floreada, buena cãtidad de vna emboçada peqña, y en estãdo espesso, echarle en vna escudilla nueua đ barro, y echar en cada vna, vna poquita

quita de manteca de la misma, à todas otr[illegible]
quarteron, y lleuarlas al horno, y cueza hasta [illegible]
esten quajadas, y hanse de comer calientes.

Carne de durazno.

HAse de echar à vna libra de açucar, dos [illegible] media de durazno mondada, bié madur[illegible] y si estuuiere verde, dos libras: hase de lauar, [illegible] tener el açucar clarificado al fuego, y echarl[illegible] luego el durazno y cogerlo hasta q̃ se deshaga y passarlo por cedaço, y cozer el açucar vn p[illegible] co mas q̃ para el membrillo, y echarlo dentro y traerlo con harta fuerça hasta que haga blã[illegible] co el suelo del perol, y echarle su olor.

Carne colorado.

TOmar los mẽbrillos despues de partidos y clarificar el açucar con harta agua, y e[illegible] char los membrillos dentro, y taparlos, y yrlo[illegible] ceuando con agua de azahar, hasta q̃ estè bie[illegible] colorado, y deshecho, y passar el mẽbrillo po[illegible] vn cedaço de cerdas, y cozer el açucar, hast[illegible] que este a punto, y echarlos dẽtro, y darle do[illegible] ò tres bueltas hasta que haga blancos la payla y luego echarle su almizcle, ò ambar, y echarl[illegible] en su vaso, ò caxa.

Alberchigos en almiuar.

A Vn quartillo de miel, y vn quarterõ de açucar, han de echar veinte alberchigos mõdados, y quitarles el huesso, y la miel ha de estar espumada, y echarlos dẽtro, y dar vn heruor, y guardarlas hasta otro dia à aquellas horas, y desta manera hã de andar nueue dias, dãdoles en cada vno vn heruor, y el postrero dexarlo biẽ cozer, y echarle su agua de olor, y si no quedarẽ cubiertas, acrecẽtarles el almiuar.

Xalea de agraz.

HAn de tomar el agraz, y desgranarlo, y echar a dos libras de agraz vna de açucar: el agraz se ha de echar a cozer en agua dulce: en estando muy cozido, de manera que este deshecho, luego apartarlo, y colarlo por vn cedaço que este espesso, y tener el açucar clarificado, y cozido, y echarle dẽtro deste çumo de agraz, y cueza con buẽ fuego: yrlo espumando poco a poco, y echar vna gota en el suelo, y si se tiene entera sin correr, esta cozida, y este es el punto en que se ha de ver si està cozida, ò si se tiene en la punta del cuchillo, y luego apartarla de la lumbre, y echarla en sus vasos, y dexarlo elar, hasta que haga tela, y quitarsela con vna punta de vn cuchillo muy sutilmẽte, y luego echarle su olor, y guardarlo.

Calabaça en tirilla.

HAn de tomar la calabaça no muy grand
y mondarle la corteza, y hazer las rued
y yrlas cortando muy delgadas, hasta llega
coraçon: luego yrla cortando muy delgad
cada tirilla enredada vna en otra, hasta que
acabe, y cortar desto quatro libras, y echa
vna escudilla de sal, y dexarlo assi vn dia, bo
uiendola cada hora, y luego lauarla, hasta q
sepa à sal, y poner luego vna payla de agua
heruir, y escurrir la calabaça, y echarla dent
y cueza hasta que estè tierna, y en estandol
sacarla, y lauarla, y luego poner vn poco de
gua a entibiar para lauar la calabaça, y tener
na açumbre de miel espumada, y echarla den
tro, y cueza hasta que haga blancos en la
payla, y decendirla, y echarla ocho
marauedis de canela moli-
da, y luego guar-
darla.

FIN.

TABLA DE LO QVE EN ESTE LIBRO SE CONTIENE.

salsas,

Salsas, manjares, y potajes.

TABLA.

Empa-

Di-

Es-

De diuersas suertes de pasteles, y tortas.

Pa[steles]

Diuersas maneras de tortas, ò tortadas, que llaman en Iltalia costradas, y en Napoles copos.

Diuersas maneras de tortillones hojaldrados,y por hojaldrar rellenos y vacios.

Torti-

vino.

da

[Pa]steles de varias suertes [de] pescados, y otros materias para dias de ayuno.

Tortas, tortadas, y tort llones de peſcados, y otr coſas para Quareſma.

Tratado de cozina para conualecientes, y enfermos y caldos perfetos, y destilados, assi de aues como de carnes.

Diuersas maneras de assados de aues.

Diuersos caldillos, ò broetes.

Paste-

FIN.



